Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 42 del 20 febbraio 2020 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

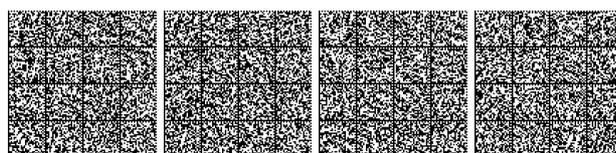
PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 20 febbraio 2020** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

N. 9

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 10 febbraio 2020.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 10 febbraio 2020.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238. (20A01025) . . . . *Pag.* 1

Allegato I. . . . . » 2

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 10 febbraio 2020.

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante «Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari» e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato «Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173» e, in particolare, l'art. 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al cennato art. 3;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;

Visto, in particolare, l'art. 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2020, dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

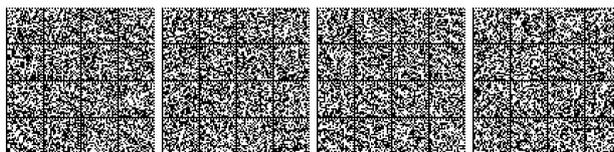
Art. 1.

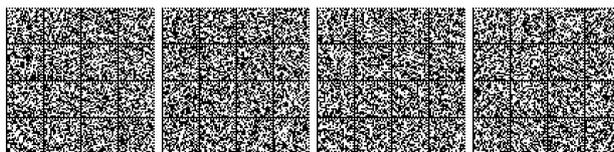
1. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

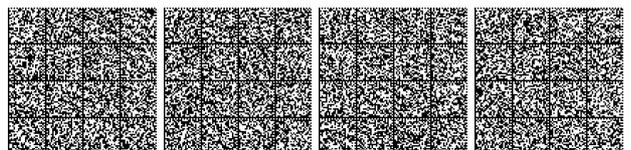
Roma, 10 febbraio 2020

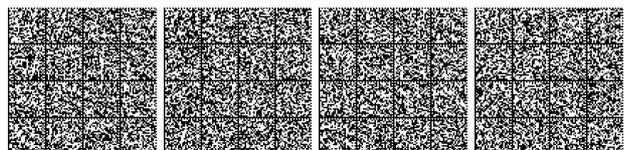
Il Ministro: Bellanova

Prodotti agroalimentari tradizionali 2020 XX Revisione

Regione/Prov. Autonoma	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Birre	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Condimenti	Formaggi	Grassi (burro, Margarina, oli)	Prodotti Vegetali allo stato naturale o trasformati	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Prodotti della gastronomia	Preparaioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo scluso il burro)	**Totale**
Abruzzo	7	0	25	0	14	2	30	49	17	1	4	**149**
Basilicata	2	0	17	0	14	0	44	51	14	3	4	**149**
Calabria	11	0	28	1	23	3	73	86	12	21	11	**269**
Campania	21	0	59	0	57	5	235	116	28	10	21	**552**
Emilia-Romagna	12	0	47	3	12	0	58	173	79	8	6	**398**
Friuli Venezia-Giulia	7	0	44	3	15	3	47	20	8	13	18	**178**
Lazio	9	0	63	4	41	9	106	175	10	10	9	**436**
Liguria	7	1	27	10	17	3	105	77	42	7	4	**300**
Lombardia	7	1	70	0	62	2	30	76	5	5	4	**262**
Marche	7	0	30	4	12	7	42	46	1	1	4	**154**
Molise	5	0	32	0	12	0	30	69	0	10	1	**159**
Piemonte	8	0	68	5	50	1	94	102	0	3	11	**342**
Prov. Autonoma di Bolzano	5	0	16	0	14	1	18	35	0	0	1	**90**
Prov. Autonoma di Trento	8	1	35	0	15	1	16	24	0	1	4	**105**
Puglia	13	0	24	1	17	1	114	78	38	9	4	**299**
Sardegna	7	0	17	1	21	1	54	77	1	15	20	**214**
Sicilia	4	0	6	2	26	1	78	91	32	11	13	**264**
Toscana	8	0	80	2	34	3	192	121	0	10	11	**461**
Umbria	0	0	13	2	4	0	12	31	0	6	1	**69**
Valle d'Aosta	2	0	7	0	9	5	2	6	1	0	4	**36**
Veneto	11	0	101	0	34	1	118	75	3	22	15	**380**
Totale	**161**	**3**	**809**	**38**	**503**	**49**	**1498**	**1578**	**291**	**166**	**170**	**5266**

Allegato I (di cui all'art. 1 comma 1)

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Centerba o Cianterba
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana
	3	Liquore allo zafferano
	4	Mosto cotto
	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - Rattafia
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Annoia
	9	Arrosticini
	10	Capra alla neretese
	11	Coppa di testa, La Coppa
	12	Guanciale amatriciano
	13	Lonza, Capelomme
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
	16	Nnuje teramane
	17	Porchetta abruzzese
	18	Prosciuttello
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
	20	Salame Aquila
	21	Salamelle di fegato al vino cotto
	22	Salsiccia di fegato
	23	Salsiccia di fegato con miele
	24	Salsiccia di maiale sott'olio
	25	Salsicciotto di Pennapiedimonte
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Saucciciott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
	28	Tacchino alla canzanese
	29	Tacchino alla neretese
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato
	31	Ventricina teramana
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
Formaggi	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
	34	Caciocavallo abruzzese
	35	Caciofiore aquilano
	36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
	37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
	38	Formaggi e Ricotta di stazzo
	39	Giuncata vaccina abruzzese, Spirisciocca
	40	Giuncatella abruzzese
	41	Incanestrato di Castel del Monte
	42	Pecorino d'Abruzzo
	43	Pecorino di Atri
	44	Pecorino di Farindola
	45	Pecorino marcetto, Cacio marcetto
	46	Scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	49	Aglio rosso di Sulmona
	50	Agrumi della costa dei trabocchi
	51	Carciofo del vastese
	52	Castagna roscetta Valle Roveto
	53	Cece
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56	Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58	Fagioli a olio
	59	Fagioli a pane
	60	Farro d'Abruzzo
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio
	62	Libretto di fichi secchi
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclucchiata
	65	Marrone di Valle Castellana
	66	Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	72	Peperone rosso di Altino
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone

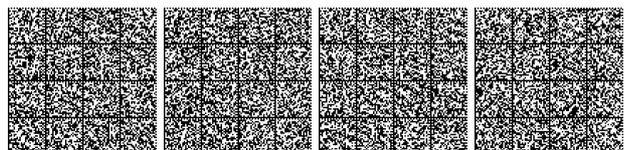
REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Pomodoro a pera
	75	Solina
	76	Tartufi d'Abruzzo
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82	Confetto di Sulmona
	83	Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbriziun', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
	87	La Svivitella
	88	Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le ceppe
	92	Ndurciullune
	93	Pagnotte da forno di Sant'agata
	94	Pane Cappelli
	95	Pane casareccio aquilano
	96	Pane con le patate
	97	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	98	Pane nobile di Guardiagrele
	99	Parrozzo
	100	Pasticci di Rapino
	101	Pepatelli
	102	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	103	Pizza di crema e ricotta
	104	Pizza di Pasqua
	105	Pizza di ricotta
	106	Pizza dolce tradizionale
	107	Pizza rustica dolce
	108	Pizza rustica salata
	109	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	110	Pizzelle
	111	Ravioli dolci di ricotta
	112	Rimpizza
	113	Sagne a pezze, Tacconelle
	114	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	115	Scrippelle, Scrippelle teramane
	116	Serpentone, lu Serpentone
	117	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	118	Sgaiozzi
	119	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	120	Spumini
	121	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	122	Torcinelli, Turcinil
	123	Torrone di Guardiagrele
	124	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
	125	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
	126	Uccelletti, Lì Cellit, Celli pieni
	127	Zeppole di S. Giuseppe
Prodotti della gastronomia	128	Il Coatto, Lu Cuatte
	129	La Coratella d'agnello
	130	La fracchiata
	131	La Tjella, Ciabbotta
	132	Le Corde de chiochie
	133	Le "Virtu'" teramane
	134	Mazzarelle alla teramana
	135	Ndocca 'ndocca
	136	Ngrecciata
	137	Pallotte cace e ove
	138	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	139	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	140	Pizz'e e ffo'je
	141	Sagne a pezze e cicerchie
	142	Taijarille fasciule e coteche
	143	Trippa alla pennese
	144	Trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	145	Scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	146	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	148	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore
	149	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
	2	Mir' cutt'
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Agnello delle Dolomiti Lucane
	4	Capocollo
	5	Carne Podolica lucana
	6	Gelatina di maiale
	7	Involtini di cotenna
	8	Lardo
	9	´Ncandarata
	10	Pancetta
	11	Pezzente
	12	Prosciutto crudo
	13	Salsiccia
	14	Salsiccia a catena
	15	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	16	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	17	Soperzata di Rivello
	18	Soppressata
	19	Ungrattnoat
Formaggi	20	Caciocavallo
	21	Caciocavallo di Massa di Maratea
	22	Cacioricotta
	23	Caprino
	24	Casieddo o Casieddu
	25	Manteca
	26	Mozzarella
	27	Padraccio
	28	Pecorino
	29	Pecorino misto
	30	Scamorza
	31	Toma
	32	Treccia di Massa di Maratea
	33	Treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	34	Capperi di Maratea sotto sale
	35	Carruba di Maratea
	36	Cece rosso di Latronico
	37	Cece tondino di Latronico
	38	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	39	Coriandolo di carbone "anes"
	40	Fagiolo di Muro Lucano
	41	Fagiolo di San Gaudioso
	42	Fagiolo zeminelle
	43	Farina di Cece di Latronico
	44	Farina di germana "iermana"
	45	Farina di granone "quarantino"
	46	Farina di mischiglio
	47	Farina di carosella
	48	Fasulo rosso (Scritt)
	49	Gilò di Maratea
	50	Gran' cutt'
	51	Lampascioni
	52	Lenticchia di Potenza
	53	Lupino del Pollino
	54	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	55	Melanzana bianca di Senise
	56	Nastruss di Calvera
	57	´Ndussa
	58	Olio di Cornacchiola di Vietri
	59	Oliva da forno di Ferrandina
	60	Olive nere secche
	61	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	62	Passata di pomodoro costoluto di Rotonda
	63	Patata rossa di Terranova del Pollino
	64	Peperoni cruschi
	65	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	66	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	67	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	68	Pomodoro costoluto di Maratea
	69	Pomodoro costoluto di Rotonda
	70	Pomodoro secco "Cietta'icale di tolve"
	71	Pomodori sott'olio
	72	Rafano
	73	Rappascione di Viggianello
	74	Risciola
	75	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	76	Soppressata di fichi di Carbone
	77	Tartufo bianco del Serrapotamo

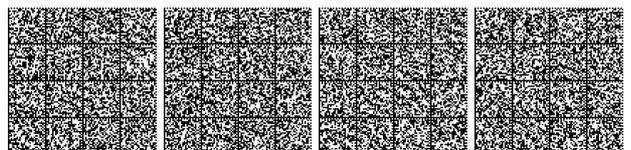
REGIONE BASILICATA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	78	Anginetto di Lauria
	79	A' Pipua di Oliveto Lucano
	80	Biscotto a otto di Latronico
	81	Biscotto al coriandolo di Carbone
	82	Biscotti glassati
	83	Calzoni di ceci
	84	Cannarricoli di Viggianello
	85	Carchiola
	86	Cicerata
	87	Cucciddatu di Rotonda
	88	Falagone
	89	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	90	Gelatina dolce di maiale
	91	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	92	La Strazzata
	93	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	94	Migliaccio
	95	Mostaccioli
	96	Pane di germana "iermana"
	97	Pane di patata di San Severino Lucano
	98	Pane di Trecchina
	99	Pane nero
	100	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	101	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	102	Piccidet' castelluccese
	103	Pizza con i cingoli di maiale
	104	Pizza a "scannatur" di Carbone
	105	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	106	Pizzetto di Lauria
	107	Polenta di Nemoli
	108	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	109	Raskatiell di legumi di Fardella
	110	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	111	Ravioli
	112	Rosacatarra
	113	Sanguinaccio
	114	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	115	Spumino di Cersosimo
	116	Tagliatelle, al 'Tratt di Oliveto Lucano
	117	Tapanedda di Episcopia
	118	Taralli di San Costantino Albanese
	119	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	120	Timpallo rustico del Pollino
	121	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	122	U' frrcidd, maccherone
	123	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	124	U' pastizz rtunnar
	125	U' pastzzott di Nova Siri
	126	ù Zuzumagliu
	127	Viscuttino di Lauria
	128	Viscuttu a' gotto di Lauria
Prodotti della gastronomia	129	Cuccìa di Nojese
	130	Fasul e pistiddi
	131	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferriciell cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	132	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	133	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	134	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	135	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	136	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	137	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	138	Pitta di Grandinii∂di Calvera
	139	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	140	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	141	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	142	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascenzione, Tagghjulìni ku u làtt, Tagliulini dell'Ascension
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	143	Alici salate de Maratea
	144	Aliciocculi salate di Maratea
	145	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	146	Miele lucano (r'miel)
	147	Ricotta
	148	Ricotta forte
	149	Ricotta salata

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	´Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
Formaggi	40	Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Platì
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Farci-provola
	49	Felciata
	50	Formaggio caprino della Limina
	51	Giuncata
	52	Mozzarella silana
	53	Musulupu dell'Aspromonte
	54	Pecorino del Monte Poro
	55	Pecorino del Pollino
	56	Pecorino della Locride
	57	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	58	Pecorino misto
	59	Pecorino primo sale
	60	Provola
	61	Rasco
	62	Strazzatella silana
Grassi (burro,margarina, oli)	63	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	64	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	65	Olio extra vergine di oliva della Locride
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	'A maritata
	67	Amarene sciroppate
	68	Anona cherimola, Annona
	69	Arancia di Villa San Giuseppe
	70	Asparago selvatico della Calabria
	71	Biondo tardivo di Trebbisacce
	72	Broccoli di rapa
	73	Cannonata calabrese
	74	Castagne al mosto cotto
	75	Castagne di Calabria

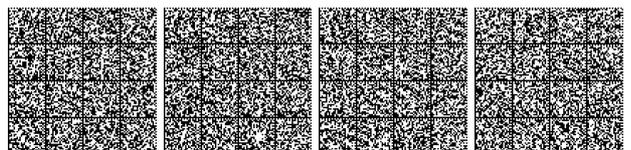
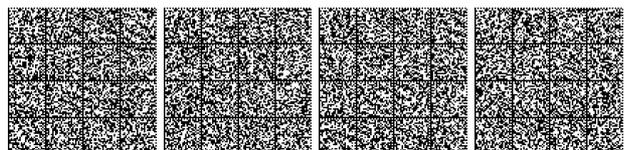
REGIONE CALABRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77	Cedro
	78	Cedro candito
	79	Cicoria selvatica calabrese
	80	Cicorie selvatiche sott'olio
	81	Cipolline sott'olio
	82	Clementine della Piana di Sibari
	83	Collane di peperoni secchi
	84	Confettura di pomodori rossi
	85	Coroncine di fichi secchi al mirto
	86	Crocette
	87	Fagiolo di Caria
	88	Fagiolo poverello bianco
	89	Farina di castagne
	90	Fichi d'india di Calabria
	91	Fichi essiccati
	92	Fichi freschi cotti al forno
	93	Fichi ripieni, Fichi chini
	94	Finocchietto selvatico di Calabria
	95	Finocchio di Isola Capo Rizzuto
	96	Funghi di Giffone
	97	Funghi "rosito"
	98	Funghi misti di bosco sott'olio
	99	Funghi porcini silani "sillo"
	100	Funghi porcini sott'olio
	101	Funghi rositi sott'olio
	102	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	103	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
	104	Involtini di melanzane
	105	Limetta
	106	Marmellata di arance
	107	Marmellata di bergamotto
	108	Marmellata di clementine
	109	Marmellata di limoni
	110	Marmellata di mandarini
	111	Marmellata di uva
	112	Melanzane sott'olio
	113	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	114	Miele di fichi
	115	Misi misi affucati, Amareddi affucati
	116	Olive alla calce
	117	Olive in salamoia
	118	Olive nella giara
	119	Olive nere infornate
	120	Olive schiacciate
	121	Olive sotto sale
	122	Origano selvatico della Calabria
	123	Pallone di fichi
	124	Panicilli
	125	Peperoncini piccanti ripieni
	126	Peperoncini sott'olio
	127	Peperoncino di Spilinga
	128	Peperoncino piccante calabrese
	129	Peperone roggianese
	130	Pistilli
	131	Pomodori secchi
	132	Pomodori secchi ripieni
	133	Pomodori secchi sott'olio
	134	Pomodori verdi conservati
	135	Pomodoro di Belmonte
	136	Trecce di fichi
	137	Tritato di peperoncino
	138	Zucchini sott'olio
Condimenti	139	Salmoriglio, sarmurigghiu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	140	'Nzullini
	141	Anicini
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
	143	Bocconotto di Mormanno
	144	Bucconotto
	145	Buffeddi
	146	Cannoli, I Cannola
	147	Chinulille
	148	Cotognata
	149	Crema reggina
	150	Crispelle salate, Crispeddhe
	151	Crispelle dolci, Crispeddhe
	152	Crostini di grano

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	153	Cudduraci, 'Nguti
	154	Cupeta
	155	Cuzzupa
	156	Dita d'apostolo
	157	Fichi ricoperti al cioccolato
	158	Frese bianche
	159	Frese integrali
	160	Frise al peperoncino
	161	Ginetti
	162	Granita, Scirobetta
	163	Lestopitta
	164	Liquirizia
	165	Liquirizia alla menta
	166	Liquirizia all'anice
	167	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	168	Mostaccioli
	169	Mozzetti
	170	Nacatole
	171	Nepitelle
	172	Ossa di morto, Ossa i mortu
	173	Pan di spagna di Dipignano
	174	Pane al miele di Cerzeto
	175	Pane casereccio
	176	Pane con la giuggiulena
	177	Pane di castagne
	178	Pane di patate
	179	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	180	Pane di segale di Canolo
	181	Pasta col ferretto
	182	Pasta di mandorla al bergamotto
	183	Pasta di mandorle
	184	Pasta fileja
	185	Paste con lo zucchero
	186	Pesca
	187	Petrale, U Petrali
	188	Pezzo duro
	189	Pignolata al miele, Napiteddhi
	190	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	Piparelle
	192	Pitta
	193	Pitta di San Martino
	194	Pitta ‘mpigliata
	195	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	196	Pizza di maggio, Pitta di maju
	197	Pizzi ccu niebiti
	198	Pizziccul'ova
	199	Rafioli
	200	Sammartine
	201	Sanguinaccio
	202	Scaldatelle, Scaldateddi
	203	Scalille
	204	Sguta
	205	Sorbetto al bergamotto
	206	Sospiri di monaca
	207	Stomatico
	208	Stracetti
	209	Stroncatura, Struncatura
	210	Susumelle
	211	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri
	212	Taralli bianchi
	213	Taralli morbidi
	214	Tarallini ai semi di anice
	215	Tarallini ai semi di finocchio
	216	Tarallini al peperoncino
	217	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
	218	Tartufo di Pizzo
	219	Torroncino
	220	Torrone a poglia con mandorle, Turruni
	221	Torrone di arachidi con zucchero
	222	Torrone gelato, Turruni gelatu
	223	Turdilli
	224	Xialuni
	225	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti della gastronomia	226	Frittata pasquale
	227	Frittele di fiori di zucca, Sciuriddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	231	Parmigiana
	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	233	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	234	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	235	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	236	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	237	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	238	Acciughe marinate
	239	Acciughe salate
	240	Aguglie, Costardelle fritte
	241	Alici salate
	242	Alici salate e pepate
	243	Alici sott'olio
	244	Bottarga di tonno
	245	Frittelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	246	Involtini di pesce spada
	247	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	248	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	249	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
	250	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	251	Rosamarina
	252	Sarde salate
	253	Sarde salate e pepate
	254	Sardella salata di Crotone
	255	Stocafisso, Stocco alla ghiotta
	256	Stocco di Mammola
	257	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
	258	Tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	259	Miele di arancio calabrese
	260	Miele di castagno calabrese
	261	Miele di corbezzolo
	262	Miele di eucaliptus calabrese
	263	Miele di melata di abete calabrese
	264	Miele di sulla calabrese
	265	Ricotta
	266	Ricotta affumicata
	267	Ricotta di capra affumicata
	268	Ricotta di pecora
	269	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	22	Ammugliatielli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	29	Capra bollita
	30	Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervellatine
	35	Cicoli
	36	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	37	Fegato con la zeppa
	38	Filetto di Vairano Patenora*
	39	Filettone di Vairano Patenora*
	40	Fiocco di prosciutto
	41	Fleppa*
	42	Gelatina di maiale*
	43	Guanciale del Formicoso
	44	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	45	Mozzariello*
	46	Nnoglia di maiale*
	47	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	48	O per e 'o muss
	49	Orvula*
	50	Pancetta arrotolata
	51	Pancetta tesa
	52	Porchetta del Sannio
	53	Prigiotto*
	54	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	55	Prosciutto di Casaletto*
	56	Prosciutto di Pietraroja*
	57	Prosciutto di Rocchetta*
	58	Prosciutto di Trevico*
	59	Prosciutto di Venticano*
	60	Prosciutto irpino*
	61	Salame Napoli*
	62	Salame di Mugnano*
	63	Salsiccia
	64	Salsiccia affumicata
	65	Salsiccia del Cilento*
	66	Salsiccia del Vallo di Diano*
	67	Salsiccia di polmone*
	68	Salsiccia fresca a punta di coltello
	69	Salsiccia r' poc*
	70	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	71	Salsiccia sotto sugna
	72	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
	73	Samurchio*
	74	Sopressata caggianese*
	75	Soppressata del Cilento*
	76	Soppressata del Sannio*
	77	Soppressata del Vallo di Diano*
	78	Soppressata di Gioi Cilento*
	79	Soppressata di Ricigliano*
	80	Soppressata irpina*
Formaggi	81	Bebè di Sorrento
	82	Bocconcini alla panna di bufala
	83	Burrini e burrata di bufala
	84	Caciocavallo affumicato
	85	Caciocavallo del Matese*
	86	Caciocavallo di bufala
	87	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	88	Caciocavallo di Castelfranco*
	89	Caciocavallo irpino di grotta*
	90	Caciocavallo podolico*
	91	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	92	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	93	Caciocchiato
	94	Cacioricotta caprino del Cilento
	95	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	96	Caciottina canestrata di Sorrento
	97	Caprino conciato del Montemaggiore*
	98	Caso conzato*
	99	Caso maturo*
	100	Caso Vallicelli*
	101	Casoperuto e marzolino*
	102	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	103	Casu ré pecóra del Matese*
	104	Fiordilatte
	105	Fior di ricotta di Ponte Persica
	106	Formaggio caprino del Cilento
	107	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	108	Formaggio morbido del Matese*
	109	Juncata
	110	Manteca*
	111	Manteca del Cilento*
	112	Mascarpone di Bufala
	113	Mozzarella nella mortella*
	114	Pecorino del Monte Marzano*
	115	Pecorino di Bagnolese*
	116	Pecorino di Carmasciano*
	117	Pecorino di Laticauda*
	118	Pecorino di Vitulano*
	119	Pecorino di Pietraroja*
	120	Pecorino fresco e stagionato
	121	Pecorino salaprese*
	122	Primosale stagionato di Cuffiano*
	123	Provola affumicata*
	124	Provola affumicata di bufala*
	125	Provolone*
	126	Riavulillo*
	127	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*
	128	Scamorza
	129	Scamorza di bufala
	130	Scamorza di Montella
	131	Scamorzini del Matese*
	132	Scamosciata
	133	Stracchino di Bufala
	134	Stracciata*
	135	Stracciata del Matese*
	136	Treccia
	137	Treccia di Montella
Grassi (burro, margarina, oli)	138	Burro artigianale*
	139	Burro di bufala
	140	Olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo
	141	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	142	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
	143	Aglio dell'Ufita
	144	Albicocca vesuviana

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	***Prodotto***
	145	Antica Pera da Sidro del Matese
	146	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	147	Arancia di Pagani
	148	Arancia di Sorrento
	149	Broccolo del Vallo di Diano
	150	Broccolo di Paternopoli
	151	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	152	Broccolo San Pasquale
	153	Caldarroste in sciroppo e rum
	154	Cappella
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	155	Carciofo bianco
	156	Carciofo capuanella
	157	Carciofo di Castellammare
	158	Carciofo di Montoro
	159	Carciofo di Pietrelcina
	160	Carciofo di Procida
	161	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	162	Cardillo
	163	Cardone
	164	Carlentina
	165	Carosella
	166	Castagna del Monte Faito
	167	Castagna del prete
	168	Castagna di Acerno
	169	Castagna di Trevico
	170	Castagna jonna di Civitella Licinio
	171	Castagna paccuta
	172	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
	173	Castagna vofarella
	174	Castagne infornate, Castagne n'fornate
	175	Castagne moscie, Fico
	176	Cavolfiore gigante di Napoli
	177	Cavolo da minestra
	178	Cece di Cicerale
	179	Cece di Valle Agricola
	180	Cece nero del Fortore
	181	Cece piccolo del Sannio
	182	Cicoria selvatica
	183	Cicoria verde di Napoli
	184	Ciliegia del Monte
	185	Ciliegia della Recca
	186	Ciliegia di Bracigliano
	187	Ciliegia di Pimonte
	188	Ciliegia di Siano
	189	Ciliegia maiatica
	190	Ciliegia melella
	191	Ciliegia S. Pasquale
	192	Cipolla alifana
	193	Cipolla bianca di Pompei
	194	Cipolla di Eremiti
	195	Cipolla di Vatolla
	196	Cipolla ramata di Montoro
	197	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	198	Cuccija
	199	Curn' ciell a callariell'
	200	Fagioli di Volturara Irpinia
	201	Fagioli lardari
	202	Fagioli quarantini
	203	Fagioli tabacchini
	204	Fagiolo a formella
	205	Fagiolo a pisello
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	206	Fagiolo bianco di Montefalcone
	207	Fagiolo della regina di San Lupo
	208	Fagiolo dell'occhio
	209	Fagiolo dente di morto
	210	Fagiolo di Cera
	211	Fagiolo di Controne
	212	Fagiolo di Gallo Matese
	213	Fagiolo di Gorga
	214	Fagiolo di Mandìa
	215	Fagiolo di Villaricca
	216	Fagiolo mustacciello

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
	217	Fagiolo risillo
	218	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	219	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	220	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	221	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	222	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	223	Fagiolo Zampognaro
	224	Fagiolo zolfariello
	225	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	226	Fava di Miliscola
	227	Fichi secchi con miele
	228	Fico di S. Mango
	229	Fico lardaro
	230	Fico troiano
	231	Fico vendemmia, Natalese
	232	Finocchio bianco palettone
	233	Finocchio di Sarno
	234	Fragolata di Acerno
	235	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	236	Frutti di Bosco di Acerno
	237	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	238	Giallona di Siano
	239	Grano arso
	240	Grano romanella
	241	Granoturco della quarantina
	242	Granoturco di Gallo Matese
	243	Kaki vainiglia napoletano
	244	Lenticchia del Sannio
	245	Lenticchia di Valle Agricola
	246	Limone dei Campi Flegrei
	247	Limone di Procida
	248	Lupino gigante di Vairano
	249	Mais Rosso di Baselice
	250	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	251	Mandarino comune vesuviano
	252	Mandarino dei Campi Flegrei
	253	Marrone di S. Cristina
	254	Marrone di Scala
	255	Marzellina
	256	Marzocca
	257	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	258	Mela capodiciuccio
	259	Mela chianella
	260	Mela chichedda
	261	Mela limoncella
	262	Mela limoncellona
	263	Mela San Giovanni
	264	Mela sergente
	265	Mela tubbiona
	266	Mela zitella
	267	Melanzana cima di viola
	268	Melanzana lunga di Napoli
	269	Melanzana paccia
	270	Melata di fichi
	271	Melone di Altavilla
	272	Melone di Capua
	273	Melone napoletano
	274	Nocciola camponica
	275	Nocciola di S. Giovanni
	276	Nocciola mortarella
	277	Nocciola riccia di Talanico
	278	Noce di Sorrento
	279	Noce malizia
	280	Noce San Martino
	281	Oliva caiazzara
	282	Oliva salella ammaccata del Cilento
	283	Oliva Tifatina o del Tifata
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	284	Oliva vernacciola di Melizzano
	285	Oliva masciatica
	286	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	287	Origano del Matese
	288	Panzarieddi di Casalbuono

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	289	Papaccelle
	290	Pappola
	291	Patata di Acerno
	292	Patata di Monte San Giacomo
	293	Patata di Trevico
	294	Patata fresca campana
	295	Patata nera del Matese
	296	Patata novella
	297	Patata ricciona o riccia di Napoli
	298	Patata rossa del Vallo di Diano
	299	Patata sotterrata di Calvaruso
	300	Peperoncini ripieni al tonno
	301	Peperoncini verdi o di fiume
	302	Peperoncino friariello napoletano
	303	Peperoncino friariello nocerese
	304	Peperone cazzone
	305	Peperone papaccella, Papaccelle riccie
	306	Peperone quarantino di San Salvatore
	307	Peperone sassaniello
	308	Peperoni quagliettani
	309	Pera carmosina
	310	Pera del rosario
	311	Pera lardara
	312	Pera mastantuono
	313	Pera pennata
	314	Pera Sant'Anna
	315	Pera sorba
	316	Pera spadona di Salerno
	317	Pera spina
	318	Percoca col pizzo
	319	Percoca puteolana
	320	Percoca terzarola
	321	Pesca bellella di Melito
	322	Pesca bianca napoletana
	323	Pesca poppa di venere
	324	Peschiole
	325	Pezzetta 'e vino cuotto
	326	Piselli cornetti
	327	Pisello centogiorni
	328	Pomodori secchi sott'olio
	329	Pomodorino campano
	330	Pomodorino corbarino
	331	Pomodorino dell'Ufita
	332	Pomodorino di Rofrano
	333	Pomodorino giallo
	334	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	335	Pomodoro cannellino flegreo
	336	Pomodoro di Sorrento
	337	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	338	Pomodoro guardiolo
	339	Pomodoro pelato di Napoli
	340	Pomodoro Re Umberto
	341	Pomodoro sarvatico
	342	Prugna coglipiecuri
	343	Rapa catozza
	344	Risciola
	345	Risi di Casalbuono
	346	Saragolla
	347	Scarola bianca riccia schiana
	348	Sciuscillone
	349	Secena
	350	Sedano di Gesualdo
	351	Speuta
	352	Susina botta a muro
	353	Susina marmulegna
	354	Susina pappacona
	355	Susina pazza
	356	Susina scarrafona
	357	Susina turcona
	358	Tartufo di Ceppaloni
	359	Tartufo di Colliano
	360	Tartufo nero del Matese

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	Prodotto
	361	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	362	Timo delle coste del Mutria
	363	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	364	Uva armonera del Cilento
	365	Uva bianca a cuore del Cilento
	366	Uva catalanesca
	367	Uva Coda di Volpe Rossa
	368	Uva cornicella
	369	Uva Lengua de Femmena
	370	Uva salamanna
	371	Uva sanginella
	372	Tabaccanti di Casalbuono
	373	Virni
	374	Zafferano
	375	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	376	Zucca napoletana
	377	Zucchino san pasquale
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	378	Amaretto di Caposele
	379	Babà
	380	Biscotti al miele
	381	Biscotti di Castellammare
	382	Biscotto di grano integrale
	383	Biscotto di granone
	384	Biscotto all'amarena
	385	Biscotto di Sant'angelo
	386	Calzoncelli
	387	Calzone
	388	Cannazze
	389	Cannolo cilentano
	390	Carrati
	391	Cartellate con mosto
	392	Casatiello dolce
	393	Asatiello sugna e pepe
	394	Chiacchiere
	395	Ciaola
	396	Ciaolone
	397	Confettone, ò Cunftton
	398	Copeta
	399	Delizie al limone
	400	Divino amore
	401	Follovielli
	402	Fresella Beneventana
	403	Fusillo di Felitto
	404	Fusillo di Gioi
	405	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	406	Guanto Caleno
	407	Marsigliese
	408	Matasse di Caposele
	409	Migliaccio
	410	Monachina
	411	Muffletto di Caposele
	412	Mustaccioli
	413	'Ndunderi
	414	'Nfrennula
	415	Pagnotta di Santa Chiara
	416	Palme di confetti
	417	Pane dei Camaldoli
	418	Pane di Baiano
	419	Pane di Calitri
	420	Pane di iurmano
	421	Pane di Montecalvo
	422	Pane di Padula
	423	Pane di patate
	424	Pane di San Sebastiano
	425	Pane di Saragolla
	426	Pane di Villaricca
	427	Panesillo di Ponte
	428	Paniedd' r' sirino
	429	Panino napoletano
	430	Pantorrone
	431	Panuozzo
	432	Panzarotti

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	433	Parrozzo*
	434	Pasta mischiata
	435	Pasticella di Acerno
	436	Pasticcio caggianese
	437	Pastiera
	438	Pigna
	439	Pizza chiena
	440	Pizza Cilentana
	441	Pizza con ricotta
	442	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	443	Pizza di San Martino
	444	Pizza di scarola
	445	Pizza figliata, Serpentone
	446	Pizza migliazza cu li frittole
	447	Pizza napoletana verace artigianale
	448	Pizza roce caggianese
	449	Pizza sulla liscia*
	450	Puccellato dolce
	451	Puccellato salato
	452	Raffioli
	453	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	454	Raviolo di ricotta di pecora
	455	Ricci
	456	Roccocò
	457	Sanguinaccio
	458	Scaldatelle
	459	Scanata del Sannio
	460	Scazzatiello, Cavatieddu
	461	Scialatiello
	462	Sciavola di Circello
	463	Sciusciello, ò Sciuscello
	464	Sfogliatella
	465	Sfogliatella Santa Rosa
	466	Sospiri al limone
	467	Spantorrone di grotta
	468	Struffoli
	469	Struppolo
	470	Susamielli
	471	Taraddi con finocchio
	472	Taralli intrecciati
	473	Tarallini al vino
	474	Tarallo all'uovo
	475	Tarallo con le mandorle
	476	Tarallo cu ll'ove
	477	Tarallo di Agerola
	478	Tarallo di San Lorenzello
	479	Tarallo Roscianese
	480	Tarallo sugna e pepe
	481	Tarallucci al naspro
	482	Tasca
	483	Torroncino di Roccagloriosa
	484	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	485	Torrone di Benevento
	486	Torrone di castagna
	487	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	488	Triilli
	489	Turcinegliu
	490	Vanti
	491	Zandraglia
	492	Zeppola di S. Giuseppe
	493	Zeppola fritta
	494	Baccalà alla perticatora
	495	Braciola
	496	Carne al latte
	497	Ciambottella
	498	Ciauliello
	499	Cicci di Santa Lucia
	500	Crocché
	501	Gattò di patate
	502	Genovese
	503	Frittata di scammaro
	504	Frittura napoletana

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
Prodotti della gastronomia	505	Melanzana a scarpone
	506	Minestra caggianese
	507	Parmigiana di melanzane
	508	Peperone imbottito
	509	Pancotto dei foresi
	510	Panzetta
	511	Patane e cicc'
	512	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	513	P'ttera
	514	Ragù napoletano
	515	Salsa piccante
	516	Sartù di riso
	517	Scarpariello
	518	Scarpella di Castelvenere
	519	Sfrionzola
	520	Stufati di Teggiano
	521	Zuppa di soffritto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	522	Acciughe sotto sale*
	523	Alicette piccanti*
	524	Alici di menaica*
	525	Alici marinate*
	526	Colatura di alici di Cetara*
	527	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	528	Filetti di alici sott'olio*
	529	Stocco*
	530	Tarantiello
	531	Triglia rossa di Licosa*
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	532	Marzellina*
	533	Miele di acacia
	534	Miele di asfodelo
	535	Miele di borragine
	536	Miele di cardo
	537	Miele di castagno
	538	Miele di girasole
	539	Miele di rovo
	540	Miele di sulla
	541	Miele millefiori
	542	Ricotta di Carmasciano
	543	Ricotta di fuscella*
	544	Ricotta di Laticauda
	545	Ricotta di Pecora Bagnolese
	546	Ricotta essiccata di bufala*
	547	Ricotta essiccata ovicaprina*
	548	Ricotta fresca di bufala*
	549	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	550	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	551	Ricotta mantéca di Montella
	552	Ricotta salaprese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislon, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco di culatello*
	30	Gallo ruspante
	31	Lardo di Montefeltro
	32	Lardo, Gras
	33	Lonzino, Capolongo
	34	Mariola*
	35	Mazza fegato
	36	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	37	Pancetta arrotolata
	38	Pancetta canusina*
	39	Pesto di cavallo, Caval pist
	40	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	41	Pollo di razza Fidentina
	42	Pollo di Romagna
	43	Porchetta, Purcheta
	44	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	45	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	46	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	47	Salame fiorettino*
	48	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintìl*
	49	Salsiccia
	50	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	51	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata
	52	Salcicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	53	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*
	54	Stracotto alla piacentina, 'L Stua
	55	Suino di razza Mora o Mora romagnola
	56	Suino pesante
	57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo
	58	Tasto, Tast
	59	Zuccotto di Bismantova*
Condimenti	60	Pasta di tartufo bianco
	61	Sale alimentare di Salsomaggiore
	62	Sale, Sàl
Formaggi	63	Caciotta*
	64	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	65	Caprino*
	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	67	Casecc*
	68	Formaggetta fresca, Furmaìn*
	69	Pecorino*
	70	Pecorino del pastore*
	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*

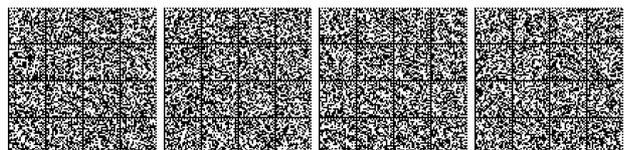
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Formaggi	72	Raviggiolo*
	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	75	Aglio bianco piacentino
	76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdulino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dmestiga
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	84	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	85	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	86	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	87	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	88	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	89	Cardo gigante di Romagna
	90	Castagna fresca e secca di Granaglione
	91	Castagna reggiana, Masangaia
	92	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	93	Cicerchia
	94	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	95	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	96	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	97	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	98	Doppio concentrato di pomodoro
	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
	100	Farro triticum dicoccum
	101	Fragola di Romagna
	102	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	103	Kiwi
	104	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	105	Loto di Romagna
	106	Marmellata di bacche di rosa canina
	107	Marmellata di more
	108	Marrone del Montefeltro
	109	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	110	Mela campanina, Pòm campanein
	111	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	112	Melone tipico di San Matteo Decima
	113	Patata di Montescudo
	114	Patata di Montese
	115	Pera Scipiona
	116	Pera Volpina
	117	Pesca Bella di Cesena
	118	Pesca buco incavato, Bus incavè
	119	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	120	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	121	Sapore, Savor
	122	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
	123	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Strìdual, Stridul, Strìvul, Strigval
	124	Sugali, Sugal
	125	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	126	Susina di Vignola
	127	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	128	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
	129	Tartufo bianco pregiato
	130	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	131	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	132	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	133	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	134	Amaretti, Amarett
	135	Amaretto di Spilamberto
	136	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	137	Anolino, Anolen

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	138	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	139	Bensone, Balsone, Balsòn
	140	Biscione reggiano
	141	Bizulà
	142	Bodino di uva Termarina
	143	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	144	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	145	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	146	Bomba di tagliatelle
	147	Borlengo, Burleng, Burlang
	148	Bortellina, Burtlêina
	149	Bracciatello
	150	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	151	Caffè in forchetta
	152	Canestrelli, Canestrèli
	153	Cantarelle, Al Cantarëli
	154	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	155	Cappelletti, Caplitt
	156	Cappelletto reggiano
	157	Cassatella
	158	Castagnaccio, Castagnaz
	159	Castagnaccio, Pattona
	160	Castagnole
	161	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	162	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	163	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	164	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	165	Ciaccio, Ciacc
	166	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	167	Ciambella ferrarese, Brazadela
	168	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	169	Ciambella, Boslan, Zambëla
	170	Ciambelline, Buslanein
	171	Coppo all'emiliana
	172	Crescenta, Carsent
	173	Crescenta fritta, Cherscènta frètta
	174	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsôn, Gussun, Cursôn
	175	Croccante, Cruccant
	176	Crostoli del Montefeltro
	177	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	178	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	179	Erbazzone di Reggio Emilia
	180	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	181	Focaccia con ciccioli, Chisola
	182	Fritloc frittelle di castagne
	183	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	184	Frittelle di riso, Fritell ad ris
	185	Frittelle di tagliatelle, Pattone
	186	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt
	187	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine
	188	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt
	189	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò
	190	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei
	191	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso
	192	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc
	193	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc
	194	Gramigna gialla
	195	Gramigna paglia e fieno
	196	Gramigna verde
	197	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
	198	Latte alla Portoghese
	199	Latte brulè, Latt brulè
	200	Latte in piedi, Latt in pè
	201	Latteruolo
	202	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	203	Manfrigoli
	204	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	205	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
	206	Miacetto, Miacet
	207	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
	208	Minestra di castagne
	209	Minestra imbottita, Spoja lorda
	210	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchìni, Al Mistuchên

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	211	Mosto cotto, Must cot
	212	Offelle di marmellata
	213	Orecchioni, J Urciôn
	214	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	215	Pagnotta pasquale
	216	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	217	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	218	Pan di Spagna
	219	Pane a lievitazione naturale
	220	Pane casareccio, Pan casalen
	221	Pane di Castrocaro
	222	Pane di zucca, Pan ad zücca
	223	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	224	Panzanella, Panzanëla
	225	Pane schiacciato, batäro
	226	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	227	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	228	Pastafrolla alla maniera reggiana
	229	Pasta Margherita
	230	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	231	Pasticcio di cappelletti
	232	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	233	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	234	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	235	Pesche finte ripiene
	236	Piada coi ciccioli
	237	Piadina della Madonna del Fuoco
	238	Piadina fritta, Pié fretta
	239	Pinza bolognese, Penza bolognese
	240	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	241	Polentine
	242	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	243	Savoiardi
	244	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	245	Sbricciolina, Sbrisulina
	246	Scarpasot
	247	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	248	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	249	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	250	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	251	Spianata, Schiacciata, S-ciazêda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	252	Spongata di Busseto
	253	Spongata di Corniglio
	254	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	255	Spongata di Reggio Emilia
	256	Spongata, Spunghéda
	257	Sprelle, Spreli
	258	Spumini, Schiumini, Spumén
	259	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	260	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	261	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	262	Strozzapreti, Strozaprit
	263	Sulada
	264	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadël, Lasagni
	265	Tagliatella bolognese
	266	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadël cun i strìdul, Tajadël cun i strìgul, Tajadëli cun i stridle
	267	Tagliatelle dolci
	268	Tagliatelle verdi, Tajadël verdi, Tajad èli verdi
	269	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	270	Tardura
	271	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	272	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	273	Topino d'Ognissanti
	274	Torta d’erbe
	275	Torta dei preti, Turta ad prètt
	276	Torta di granoturco, Turta ad mëlga
	277	Torta di mele, Turta ad pum
	278	Torta di pere, Turta ad per
	279	Torta di prugne, Turta ad brügna
	280	Torta di ricotta
	281	Torta di riso di reggiana

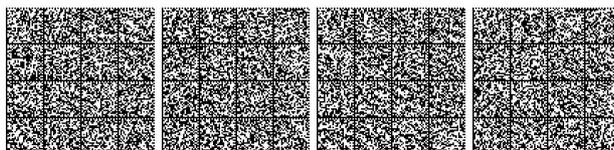
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	282	Torta di uva Termarina
	283	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	284	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
	285	Tortellacci di carnevale
	286	Tortelli alla lastra
	287	Tortelli con le ortiche
	288	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
	289	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	290	Tortelli di mele
	291	Tortelli di patate
	292	Tortelli di ricotta
	293	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	294	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	295	Tortelli di verza
	296	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	297	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	298	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösli; Turtel con al ròşli
	299	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	300	Tortellini di Bologna
	301	Tortellini
	302	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	303	Zampanella, Zàmpanèla
	304	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	305	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
Prodotti della Gastronomia	306	Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina
	307	Agnello con piselli alla romagnola, Agnë cun i b ṣarël a la rumagnöla
	308	Anguilla in umido, Anguilla in ümid
	309	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
	310	Arrosto di maiale alla reggiana
	311	Arrosto ripieno
	312	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
	313	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	314	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	315	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	316	Barzigole, Barzègli, Bistregli
	317	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli
	318	Cardi in umido
	319	Cavolfiore all'uso di Romagna
	320	Cavoli ripieni, Cavul ripein
	321	Cipolle comodate
	322	Cipolle intiere con salsa
	323	Cipolle ripiene di magro
	324	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst
	325	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora
	326	Cotenna e ceci, Cudga e sisar
	327	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
	328	Fagioli in giubalunga
	329	Faraona alla creta, Faraona al creda
	330	Fegatelli di maiale, Figadèt
	331	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
	332	Funghi fritti, Fonz fritt
	333	Gnocchi, Gnocc
	334	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
	335	Insalata rustica, Rustisana
	336	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn
	337	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina
	338	Lesso di carni, Less
	339	Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese
	340	Lumache fritte
	341	Lumache in umido
	342	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	343	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
	344	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
	345	Minestra con punte di asparagi, Sparseina
	346	Ossobuco, òs bus
	347	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
	348	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott
	349	Pan cott, Zuppa di pane
	350	Pesce gatto in umido, Pèesc gat
	351	Polenta condita, Puleinta consa
	352	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti della gastronomia	353	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
	354	Polenta pasticciata
	355	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	356	Polpettone di tacchino alla reggiana
	357	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	358	Radicchi con la pancetta
	359	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
	360	Ragù classico alla bolognese
	361	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
	362	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
	363	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
	364	Salsa di prezzemolo, Sälsa ad savur
	365	Salsa verde per bolliti
	366	Scàpa, Mnufocc, Menni
	367	Seppie con pisellli
	368	Spaghetti con le poveracce
	369	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinëz a la rumagnöla
	370	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	371	Tinche all'emiliana
	372	Torta di patate, Turta d'patat
	373	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese
	374	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	375	Trippa, Trèpa
	376	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	377	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
	378	Trote come si preparano a Succiso
	379	Valigini, Valisein, Verzot
	380	Verzolini, Varzulein
	381	Zigulleda, Ziguleda
	382	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
	383	Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
	384	Zuppa di pesci, Süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	385	Miele del Montefeltro
	386	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
	387	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
	388	Miele di tiglio, Mel tiglio
	389	Ricotta*
	390	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	391	Acquadelle marinate
	392	Alici marinate, Sardun marined
	393	Anguilla marinata di Comacchio
	394	Brodetto di vongole
	395	Cozze gratinate
	396	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
	397	Saraghina maturata nel sale
	398	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa 'd pavaraz

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
	37	Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto dolce o affumicato
	40	Salam di cueste
	41	Salame d'oca
	42	Salame friulano
	43	Sanganel
	44	Sassaka
	45	Sbarbot
	46	Schulta fumat
	47	Sopressa
	48	Spalla cotta di Carnia affumicata
	49	Speck affumicato
	50	Speck d'oca
	51	Stinco di Carnia
Condimenti	52	Aceto di mele
	53	Osiet
	54	Salsa balsamica
Formaggi	55	Caciotta caprina
	56	Caprino stagionato
	57	Cuincir
	58	Formadi frant
	59	Formaggio asìno*
	60	Formaggio caprino morbido
	61	Formaggio di malga*
	62	Formaggio fagagna
	63	Formaggio salato
	64	Formai del cìt
	65	Frico
	66	Latteria
	67	Monte Re
	68	Sot la trape
	69	Tabor

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Grassi (burro, margarina, oli)	70	Olio dei Colli Orientali
	71	Olio del Carso
	72	Ônt (burro fuso di malga)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	73	Aglio di Resia
	74	Asparago bianco
	75	Asparago verde in agrodolce
	76	Blave di Mortean
	77	Cavolo broccolo
	78	Castagna canalutta
	79	Castagna di Mezzomonte
	80	Castagna marrone di Vito d'Asio
	81	Castagna obiacco
	82	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	83	Ciliegia duracina di Tarcento
	84	Cipolla rosa della Val Cosa
	85	Craut garp
	86	Fagiolo antico di San Quirino
	87	Fagioli borlotti di Carnia
	88	Fagiolo borlotto di Pesariis
	89	Fagiolo cesarins
	90	Fagiolo dal santisim
	91	Fagiolo dal voglut
	92	Fagiolo laurons
	93	Fagiolo militons
	94	Fagiolo rampicante fiorina
	95	Fave di Sauris
	96	Fico figo moro
	97	Lidrìc cul pòc
	98	Mais da polenta
	99	Mais bianco Perla friulano
	100	Mela zeuka
	101	Marrone striato del Landre
	102	Patata di Godia
	103	Patate di Ribis
	104	Patatis cojonariis
	105	Pera Pêr Martìn
	106	Pesca iris rosso
	107	Pesca isontina
	108	Pesca triestina
	109	Pierçolade
	110	Radic di mont
	111	Radicchio canarino
	112	Radicchio rosa di Sacile
	113	Rapa di Verzegnis
	114	Ràti
	115	Rosa di Gorizia
	116	Savors
	117	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	118	Vellutata di asparago verde
	119	Zucchino giallo di Sacile
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	120	Biscotto esse
	121	Biscotto Pordenone
	122	Biscotto pevarins
	123	Buiadnik
	124	Cjalcune
	125	Cjalzòns
	126	Colaz
	127	Favette triestine
	128	Gnochi de susini
	129	Grissino di Resiutta
	130	Gubana
	131	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	132	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	133	Pan di sorc
	134	Pinza triestina
	135	Presnitz
	136	Putizza
	137	Strucchi
	138	Strucchi lessi
	139	Tiramisù
	140	Boreto, Boreto a la graisana
	141	Calandràca

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti della gastronomia	142	Frico
	143	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	144	Jota
	145	Salame all'aceto, Salamp cul asêt
	146	Stak
	147	Zuf di zucca, Zuf di côce, Polentina tenera di zucca*
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	148	Calamaro di Saccaleva
	149	Canocia de nassa
	150	Dondolo
	151	Matàn
	152	Mormora di Miramare
	153	Mussolo de scoio
	154	Passera coi ovi
	155	Pedocio de Trieste
	156	Pesce di valle
	157	Sardoni in savor
	158	Sardoni salati
	159	Sievoli soto sal
	160	Trota affumicata di San Daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	161	Miele di acacia del Carso
	162	Miele di marasca del Carso
	163	Miele di melata di bosco del Carso
	164	Miele di tiglio del Carso
	165	Miele friulano di acacia
	166	Miele friulano di ailanto
	167	Miele friulano di amorfa
	168	Miele friulano di castagno
	169	Miele friulano di melata di abete
	170	Miele friulano di rododendro
	171	Miele friulano di tarassaco
	172	Miele friulano di tiglio
	173	Miele millefiori del Carso
	174	Miele millefiori della laguna friulana
	175	Miele millefiori della montagna friulana
	176	Miele millefiori della pianura friulana
	177	Ricotta affumicata di malga
	178	Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	10	Braciole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Olevano Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	31	Lombetto o Lonza*
	32	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	34	Mortadella di cavallo*
	35	Mortadella di manzetta maremmana*
	36	Omento di maiale (Beverelli)*
	37	Pancetta di suino
	38	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	39	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	40	Prosciutto crudo "Bauletto"*
	41	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	42	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	43	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	44	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	45	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	46	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	47	Salame "castellino"*
	48	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	49	Salame paesano*
	50	Salamella cicolana*
	51	Salamino tuscolano*
	52	Saldamirelli
	53	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	54	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	55	Salsicce secche di suino di razza Casertana
	56	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	57	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	58	Salsiccia di bufala
	59	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	60	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	61	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	62	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	63	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	64	Spalla di suino (Spalluccia)*
	65	Speck di bufala
	66	Tordo matto di Zagarolo
	67	Ventricina olevanese*
	68	Vitellina di bufala di Amaseno
	69	Vitellone di Itri
	70	Zampetti
	71	Zauzicchie e Salam funnan*
	72	"Zazzicchia" di Patrica*

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Condimenti	73	Pasta di olive
	74	Pestato di olive di Gaeta
	75	Salsa all'amatriciana
	76	Salsa balsamica di uva
Formaggi	77	Burrata di bufala*
	78	Cacio di Genazzano*
	79	Cacio fiore*
	80	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	81	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	82	Caciocavallo di Supino*
	83	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	84	Cacioricotta di bufala*
	85	Caciotta dei Monti della Laga*
	86	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	87	Caciotta di bufala (Pontina)*
	88	Caciotta di mucca*
	89	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	90	Caciotta genuina romana*
	91	Caciotta mista ai bronzi*
	92	Caciotta mista della Tuscia*
	93	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	94	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	95	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	96	Ciambella di Morolo*
	97	Conciato di San Vittore*
	98	Fiordilatte dell'Agro Pontino
	99	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	100	Formaggio di capra*
	101	Gran cacio di Morolo*
	102	Marzolino e/o Marzolina*
	103	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	104	Pecorino ai bronzi*
	105	Pecorino dei Monti della Laga*
	106	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	107	Pecorino di Amatrice*
	108	Pecorino di Ferentino*
	109	Pecorino in grotta del viterbese*
	110	Pressato a mano*
	111	Provola di bufala (semplice e affumicata)*
	112	Provola di vacca (semplice e affumicata*)
	113	Provolone vaccino*
	114	Scamorza appassita - Cacetto di Supino
	115	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*
	116	Squarquaglione dei Monti Lepini*
	117	Stracchino di capra*
Grassi (burro, margarina, oli)	118	Burro di San Filippo
	119	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	120	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	121	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	122	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	123	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	124	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	125	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	126	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	127	Actinidia
	128	Aglio rosso di Castelliri
	129	Aglio rosso di Proceno
	130	Arancio biondo di Fondi
	131	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	132	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	133	Broccoletti sezzesi "sini"
	134	Broccoletto di Anguillara
	135	Broccolo romanesco
	136	Carciofini sott'olio
	137	Carciofo di Orte
	138	Carciofo di Sezze
	139	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	140	Carota di Fiumicino
	141	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	142	Castagna di Terelle
	143	Castagna rossa del Cicolano
	144	Cece del solco dritto di Valentano

REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	145	Ceci
	146	Cicerchia
	147	Cicerchia di Campodimele
	148	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	149	Ciliegia di Celleno
	150	Ciliegia Ravenna della Sabina
	151	Cipolla di Nepi
	152	Cipolla Prossedana
	153	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	154	Cocomero Pontino
	155	Fagiolina arsolana
	156	Fagiolo a carne
	157	Fagiolo a pisello
	158	Fagiolo a suricchio
	159	Fagiolo borbontino
	160	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	161	Fagiolo ciavattone piccolo
	162	Fagiolo cioncone
	163	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	164	Fagiolo di Sutri
	165	Fagiolo gentile di Labro
	166	Fagiolo giallo
	167	Fagiolo regina di Marano Equo
	168	Fagiolo solfarino
	169	Fagiolo verdolino
	170	Fagiolone di Vallepietra
	171	Fallacciano di Bellegra
	172	Farina di marroni
	173	Farro
	174	Farro dei Monti Lucretili
	175	Farro del pungolo di Acquapendente
	176	Favetta di Aquino
	177	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	178	Fichi sciroppati con nocciole
	179	Fichi secchi di Sonnino
	180	Finocchio della Maremma viterbese
	181	Fragola di Terracina
	182	Fragolina di Nemi
	183	Lattuga signorinella di Formia
	184	Lenticchia di Onano
	185	Lenticchia di Rascino
	186	Lenticchia di Ventotene
	187	Mais agostinella
	188	Marmellata di agrumi
	189	Marmellata di castagne
	190	Marmellata di mele al mosto cotto
	191	Marmellata di uva fragola
	192	Marmellata di visciole
	193	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	194	Marrone Antrodocano
	195	Marrone di Arcinazzo Romano
	196	Marrone di Latera
	197	Marrone segnino
	198	Melanzane sott'olio
	199	Mentuccia essiccata
	200	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	201	Nocciola dei Monti Cimini

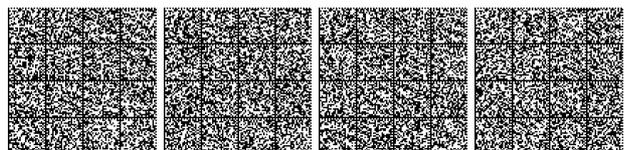
REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	202	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	203	Orzo perlato dell'alto Lazio
	204	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	205	Patata di Leonessa
	206	Patata turchesa
	207	Peperone alla vinaccia
	208	Peperoni secchi
	209	Pera spadona di Castel Madama
	210	Pere sciroppate al mosto
	211	Pesche o percoche sciroppate
	212	Pinolo del litorale laziale
	213	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale
	214	Pomodoro corno di toro
	215	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	216	Pomodoro ovalone Reatino
	217	Pomodoro perino di Sperlonga
	218	Pomodoro scatolone di Bolsena
	219	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	220	Prugna pizzutella di Picinisco
	221	Rapa catalogna di Roccasecca
	222	Sarzefine di Zagarolo
	223	Scorsone o Tartufo d'estate
	224	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
	225	Tartufo di Campoli Appennino
	226	Tartufo dei Monti Lepini
	227	Tartufo di Cervara
	228	Tartufo di Saracinesco
	229	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	230	Visciolo dei Monti Lepini
	231	Zafferano della Valle dell'Aniene
	232	Zucchina con il fiore
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	233	Anse del Tevere
	234	Amaretti
	235	Amaretti casperiani
	236	Amaretto di Guarcino
	237	Barachia
	238	Bastoni
	239	Biscotti
	240	Biscotti e ciambelle all'uovo
	241	Biscotti sezzesi
	242	Biscotto di S. Antonio
	243	Biscotto di Sant'Anselmo
	244	Bussolani
	245	Cacchiarelle
	246	Caciata di Sezze
	247	Caciatella di Maenza
	248	Cacione di Civitella S. Paolo
	249	Calzone con verdure
	250	Canasciunetti
	251	Casata pontecorvese
	252	Castagnaccio
	253	Castagne stampate
	254	Cavallucci e pigne
	255	Ciacamarini
	256	Ciambella a cancello
	257	Ciambella al mosto
	258	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	259	Ciambella all'anice di Veroli
	260	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	261	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	262	Ciambella scottolata di Cori
	263	Ciambelle al vino
	264	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	265	Ciambelle con l'anice
	266	Ciambelle da sposa
	267	Ciambelle del barone
	268	Ciambelle di magro di Sermoneta
	269	Ciambelle n'cotte
	270	Ciambelle salate
	271	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
	272	Ciambelline
	273	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	274	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	275	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	276	Ciammella ellenese
	277	Ciammelle d'ova
	278	Ciammellocco di Cretone
	279	Ciammellone morolano
	280	Ciammellono
	281	Ciriola romana
	282	Crostate visciole di Sezze
	283	Crostatino ripieno
	284	Crustoli de girgenti
	285	Cuzzi di Roviano
	286	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	287	Dolce di patate
	288	Falia
	289	Fave dei morti
	290	Ferratelle
	291	Fettarelle
	292	Fetticciole nere e bianche
	293	Fettuccine
	294	Fiatoni o Fiaoni
	295	Filone sciapo da 1 kg.
	296	Frascarelli
	297	Frittelli di riso
	298	Frittelline di mele di Maenza
	299	Frittellone di Civita Castellana
	300	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	301	Gliu panettono di Maenza
	302	Gnocchetti di polenta
	303	Gnocchi de lu contadino
	304	Gnocchi di tritello di Valmontone
	305	Gnocchi di castagne
	306	Gnocchi ricci
	307	Gliu sangonato
	308	I recresciuti di Maenza
	309	Imbriachelle
	310	La Copeta
	311	Lacna stracciata di Norma
	312	Le Crespelle di Maenza
	313	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	314	'Mbriachelle al mosto di Cori
	315	Maccaruni Gavignanesi
	316	Maccheroni
	317	Maccheroni a matassa
	318	Maccheroni con le noci di Vejano
	319	Maltagliati o Fregnacce
	320	Mostaccioli
	321	Mostarde ponzesi
	322	Murzelli
	323	Murzitti
	324	'Ndremmappi di Jenne
	325	Pacchiarotti
	326	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	327	Palombella
	328	Pane cafone
	329	Pane casareccio di Lariano
	330	Pane casareccio di Lugnola
	331	Pane casareccio di Montelibretti

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	332	Pane con le olive bianche e nere
	333	Pane con le patate (con purea di patate)
	334	Pane di Canale Monterano
	335	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	336	Pane di Veroli
	337	Pane integrale al forno a legna
	338	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnota Vicovarese)
	339	Pane Latino (Pà Latino)
	340	Pangiallo
	341	Panicella di Sperlonga
	342	Panini all'olio
	343	Panpapato
	344	Panpepato
	345	Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	346	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	347	Pastarelle col cremore
	348	Paste di viscioli di Sezze
	349	Pezzetti (Sermoneta)
	350	Piccelatiegli
	351	Pinciarelle Monticellesi
	352	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	353	Pizza a fiamma
	354	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	355	Pizza "Bbotata"
	356	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	357	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	358	Pizza d'ova
	359	Pizza fritta
	360	Pizza grassa
	361	Pizza sucia
	362	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	363	Pizzicotti (Biscotti)
	364	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	365	Polentini
	366	Pupazza frascatana
	367	Quaresimanli
	368	Ravioli con crema di castagne
	369	Ravioli di patate
	370	Raviolo di San Pancrazio
	371	Sagne
	372	Salame del re
	373	Salavatici di Roviano
	374	Sciuscella
	375	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	376	Serpette
	377	Serpette di Sermoneta
	378	Serpette di Monte Porzio Catone
	379	Sfusellati
	380	Spaccaregli di Sezze
	381	Spumette
	382	Strozzapreti
	383	Struffoli di Sezze e Lenola
	384	Subiachini
	385	Susamelli
	386	Tagliatelle di castagne
	387	Taralli
	388	Tersitti de Girgenti
	389	Terzetti
	390	Tiella di Gaeta
	391	Tisichelle viterbesi
	392	Torroncino di Alvito
	393	Torta di ricotta di Sermoneta
	394	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	395	Torta pasqualina
	396	Torteri di Lenola
	397	Tortolo di Pasqua
	398	Tortolo di Sezze
	399	Tosa di Pasqua
	400	Tozzetti (di Viterbo)
	401	Tozzetti di pasta frolla
	402	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo

REGIONE LAZIO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	403	Turchetti
	404	Tusichelle
	405	Uova stregate
	406	Zaoiardi di Anagni
	407	Zippole
Prodotti della gastronomia	408	Abbuticchio
	409	Carciofo alla matticella di Velletri
	410	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	411	Ceciarello di Vejano
	412	Frascategli ciociari
	413	Gricia o Griscia
	414	Padellaccia
	415	Pane ammollo
	416	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	417	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	418	Alici marinate
	419	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	420	Anguilla del lago di Bolsena
	421	Calamita del lago di Fondi
	422	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	423	Lattarino del lago di Bracciano
	424	Tellina del litorale romano
	425	Trippa di mare dell'Isola di Ponza
	426	Trota reatina
	427	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	428	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	429	Fiordilatte
	430	Miele del Monte Rufeno
	431	Miele di Santoreggia
	432	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	433	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	434	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	435	Ricotta secca*
	436	Ricotta viterbese

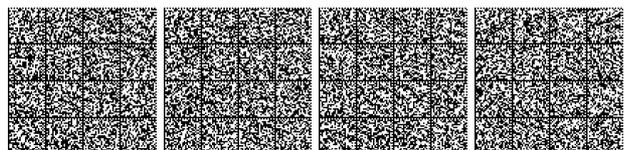
* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
Birre	8	Birra di Savignone
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Coppa
	12	Frizze (Grive)
	13	Gambetto di maiale, Gambetto
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
	20	Prosciutto cotto
	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto
	23	Salame crudo
	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Soppressata)
	33	Tomaselle
	34	Vacca cabannina
	35	Zeraria (Zraria)
Condimenti	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
Formaggi	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vàise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara
	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
	54	Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57	Prescinseua (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimìn tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)
	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gaggetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerín)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
	115	Melo pipin
	116	Melo rugginin
	117	Melo stolla
	118	Moco delle Valli della Bormida
	119	Nocciolo bianchetta
	120	Nocciolo codina
	121	Nocciolo dall'orto
	122	Nocciolo del rosso
	123	Nocciolo longhera
	124	Nocciolo menoia
	125	Nocciolo noscella
	126	Nocciolo ronchetta
	127	Nocciolo savreghetta
	128	Nocciolo tapparona
	129	Nocciolo trietta
	130	Olivo Colombaia
	131	Olivo Lavagnina
	132	Olivo Mortina
	133	Olivo Pignola
	134	Olivo Razzola
	135	Olivo Rossese
	136	Olivo Taggiasca
	137	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	138	Patata cannellina nera, Cannellina
	139	Patata di Pignone
	140	Patata morella, Muella, Muellin-a
	141	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia
	142	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa
	143	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a

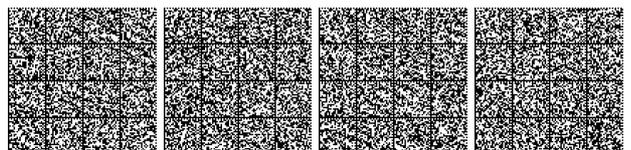
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	145	Pesco birindella
	146	Pisello (di Lavagna)
	147	Pisello nero di l'Ago
	148	Pomodoro cuore di bue
	149	Radice (di chiavari)
	150	Rape
	151	Rape di Nasino
	152	Rose da sciroppo
	153	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	154	Sciroppo di rose
	155	Sciroppo di viole
	156	Scorzonera
	157	Susine "balle d'ase"
	158	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	159	Susino collo storto
	160	Susino massina
	161	Tartufo
	162	Violetta di Villanova di Albenga
	163	Vitigno barbarossa
	164	Vitigno crovin
	165	Vitigno moscatello di Taggia
	166	Vitigno scimiscià
	167	Zucca di Rocchetta Cengio
	168	Zucchino alberello di Sarzana
	169	Zucchino genovese
	170	Zucchino trombetta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	171	Amaretti di Sassello
	172	Amaretto di Gavenola
	173	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	174	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	175	Barbagiuai
	176	Biscette
	177	Biscotti del Lagaccio
	178	Biscotti di semola di Gavenola
	179	Biscotto di Taggia
	180	Buccellato
	181	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	182	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	183	Canestrelli di Avosso
	184	Canestrelli di castagne
	185	Canestrello di Brugnato
	186	Canestrello di Taggia
	187	Castagnole
	188	Cavagnetto di Brugnato
	189	Chinotto candito (di Savona)
	190	Ciappe
	191	Corsetti avvantaggiati
	192	Corsetti del Levante Ligure
	193	Corsetti della Val Polcevera
	194	Cubàite
	195	Farinata (ligure, di ceci)
	196	Farinata (savonese, bianca)
	197	Focaccia
	198	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	199	Focaccia dolce sarzanese
	200	Frittelle della Val Bormida
	201	Gattafin
	202	Gobelletti
	203	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	204	Michetta
	205	Millesimini
	206	Nêgie
	207	Ossa dei morti
	208	Pan dei morti
	209	Pandolce (genovese)
	210	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
	211	Pane casereccio (della Val Bormida)
	212	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
	213	Pane di Triora
	214	Pane d'orzo
	215	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
	216	Panèra

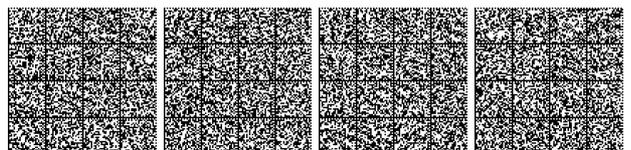
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	217	Panettone con farina di castagne
	218	Pansarola
	219	Pasta sciancà
	220	Pinolata
	221	Poncrè
	222	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	223	Quaresimali
	224	Ravioli di patate rosse
	225	Raviolo alle erbette
	226	Raviolo ligure
	227	Raviolo magro
	228	Rotelle
	229	Schiumette
	230	Ssciuette
	231	Spungata
	232	Strozzagatti
	233	Taggioen
	234	Tirotto
	235	Torcetti
	236	Torrone, U Turu'n
	237	Torta crescente
	238	Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)
	239	Torta di nocciole
	240	Torta di riso dolce
	241	Torta di Torriglia
	242	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	243	Torta panarello (Panarella)
	244	Torta sacripantina
	245	Torta scema
	246	Torta stroscia
	247	Trofie
Prodotti della gastronomia	248	Baciocca
	249	Bagnùn d'acciughe
	250	Brandaculun
	251	Cappon magro
	252	Capponata
	253	Carne sotto il testo
	254	Castagnaccio
	255	Cima alla genovese
	256	Ciuppìn
	257	Condigion
	258	Coniglio
	259	Farinata di zucca
	260	Fazzino
	261	Focaccia verde
	262	Focaccine di mais
	263	Fràndura
	264	Frittelle di baccalà
	265	Gran pistau
	266	Lattughe ripiene
	267	Lisoni
	268	Lumache
	269	Mess-ciua
	270	Micotti
	271	Pan martin
	272	Panella
	273	Panissa
	274	Pissalandrea
	275	Polenta bianca
	276	Preboggion
	277	Sbira
	278	Scarpazza
	279	Scherpada
	280	Sgabei
	281	Stirpada
	282	Stoccafisso
	283	Testaroli
	284	Torta di riso
	285	Torta di riso e porri
	286	Torta di zucca
	287	Torta pasqualina
	288	Ventre
	289	Zuppa di muscoli

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	290	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	291	Cicierello di Noli
	292	Gamberetti
	293	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	294	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	295	Tonnidi del Golfo Paradiso
	296	Zerlo di Noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	297	Latte Fresco della Valle Stura
	298	Latte fresco di Marinella
	299	Miele della Liguria
	300	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Analcolico al gusto ginger
	2	Aranciata
	3	Aranciata amara
	4	Bibita analcolica con estratto di chinotto
	5	Bitter analcolico
	6	Grappa riserva personale
	7	Limonata
Birre	8	Birra della Valganna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello di razza Brianzola
	10	Bastardei
	11	Borzat
	12	Bresaola affumicata
	13	Bresaola di cavallo
	14	Cacciatori d'oca
	15	Capretto da latte pesante
	16	Carne secca
	17	Ciccioli
	18	Ciccioli d'oca
	19	Ciccioli mantovani
	20	Cotechino bianco
	21	Cotechino cremonese vaniglia
	22	Cotechino della bergamasca
	23	Cotechino pavese
	24	Cuz
	25	Durelli d'oca
	26	Fegato d'oca grasso
	27	Grasso d'oca
	28	Greppole
	29	luganega
	30	Luganega di cavallo
	31	Lughenia da passola
	32	Manzo all'olio di Rovato
	33	Mortadella di fegato al vin brulè
	34	Pancetta con filetto
	35	Pancetta della bergamasca
	36	Pancetta pavese
	37	Patè di fegato d'oca
	38	Petto d'oca stagionato
	39	Pisto
	40	Pollo brianzolo
	41	Prosciuttini della Valtellina
	42	Prosciuttini della Valtellina al pepe
	43	Prosciuttino d'oca stagionato
	44	Prosciutto cotto
	45	Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	46	Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
	47	Prosciutto mantovano
	48	Quartini d'oca sotto grasso
	49	Salam casalin
	50	Salame con lingua
	51	Salame cotto di Quinzano d'Oglio
	52	Salame crudo del basso Pavese
	53	Salame da cuocere
	54	Salame della bergamasca
	55	Salame di Filzetta
	56	Salame di Montisola
	57	Salame di testa
	58	Salame d'oca crudo
	59	Salame d'oca ecumenico
	60	Salame mantovano
	61	Salame Milano
	62	Salame nostrano di Stradella
	63	Salame pancettato
	64	Salame sotto grasso
	65	Salamelle di Mantova
	66	Salamina mista
	67	Salamini di capra
	68	Salamini di cavallo
	69	Salamini di cervo
	70	Salamini magri o maritati
	71	Salsiccia di castrato ovino

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	72	Sanguinaccio o Marzapane
	73	Slinzega bovina
	74	Slinzega di cavallo
	75	Soppressata bresciana
	76	Verzini
	77	Violino
	78	Violino di capra
Formaggi	79	Agrì di valtorta
	80	Bagoss
	81	Bernardo
	82	Branzi
	83	Cadolet di capra
	84	Caprino a coagulazione lattica
	85	Caprino a coagulazione presamica
	86	Caprino vaccino
	87	Casatta di Corteno Golgi
	88	Casolet
	89	Casoretta
	90	Crescenza
	91	Fatuli'
	92	Fiorone della Valsassina
	93	Fiurì o Fiurit
	94	Fontal
	95	Formaggella di Menconico
	96	Formaggella della Val Brembana
	97	Formaggella della Val di Scalve
	98	Formaggella della Val Sabbia
	99	Formaggella della Val Seriana
	100	Formaggella della Val Trompia
	101	Formaggella della Valcamonica
	102	Formaggella Tremosine
	103	Formaggio d'Alpe grasso
	104	Formaggio d'Alpe misto
	105	Formaggio d'Alpe semigrasso
	106	Formaggio Val Seriana
	107	Formai de Livign
	108	Frumagit di Curiglia
	109	Furmag de Segia
	110	Garda Tremosine
	111	Granone lodigiano
Formaggi	112	Italico
	113	Lattecrudo di Tremosine
	114	Latteria
	115	Magnoca
	116	Magro
	117	Magro di Latteria
	118	Magro di Piatta
	119	Mascherpa d'Alpe
	120	Matusc
	121	Motelì
	122	Nisso
	123	Nostrano grasso
	124	Nostrano semigrasso
	125	Panerone
	126	Robiola bresciana
	127	Robiola della Valsassina
	128	Rosa camuna
	129	Semuda
	130	Sta'el
	131	Stracchino bronzone
	132	Stracchino della Valsassina
	133	Stracchino orobico
	134	Stracchino tipico
	135	Strachet
	136	Tombea
	137	Torta orobica
	138	Valtellina scimudin
	139	Zincarlin
	140	Zincarlin de Vares
Grassi (burro, margarina, oli)	141	Burro
	142	Burro di montagna
	143	Amarene d'Uschione

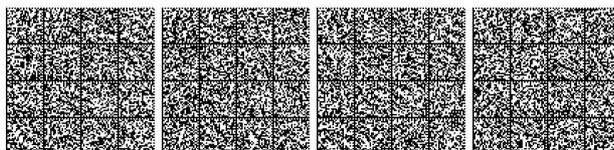
REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	***144***	Asparago di Cilavegna
	145	Asparago di Mezzago
	146	Castagne secche
	147	Cipolla di Brunate
	148	Cipolla di Sermide
	149	Cipolla dorata di Voghera
	150	Cipolla rossa
	151	Conserva senapata
	152	Cotognata
	153	Fagiolo borlotto di Gambolò
	154	Farina di grano saraceno
	155	Farina per polenta della bergamasca
	156	Marroni di Santa Croce
	157	Mostarda di Cremona
	158	Mostarda di Mantova
	159	Patata bianca di Oreno
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	***160***	Patata comasca bianca
	161	Patate di Campodolcino
	162	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	163	Pisello di Miradolo Terme
	164	Pomella genovese della Valle Staffora
	165	Radici di Soncino
	166	Riso
	167	Rosmarino di Montevecchia
	168	Salvia di Montevecchia
	169	Sugolo
	170	Tartufo
	171	Tartufo nero
	172	Zucca mantovana
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	***173***	Amaretti di Gallarate
	174	Anello di Monaco
	175	Baci del signore
	176	Baci di Cremona
	177	Bertù
	178	Bisciola
	179	Biscotin de Prost
	180	Brasadella (dolce)
	181	Braschin
	182	Brutti e buoni
	183	Bunbunenn
	184	Buscel di fich
	185	Bussolano
	186	Bussolano di Soresina
	187	Canünsei de Sant'Antone
	188	Capunsei
	189	Carcent
	190	Casoncelli della bergamasca
	191	Casoncello di Barbariga
	192	Castagnaccio
	193	Caviadini
	194	Croccante
	195	Cupeta
	196	Dolce Varese
	197	Fidelin
	198	Focaccia di Gordona
	199	Frittella
	200	Gnocchi di zucca
	201	Graffioni
	202	Grissini dolci
	203	Marubini
	204	Masigott
	205	Meascia dolce o salata
	206	Miccone
	207	Nocciolini
	208	Pan da cool
	209	Pan di segale
	210	Pan meìno
	211	Pane comune
	212	Pane di pasta dura
	213	Pane di riso
	214	Pane di San Siro
	215	Pane giallo

REGIONE LOMBARDIA

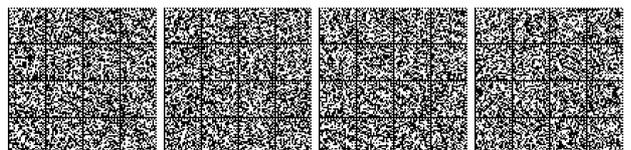
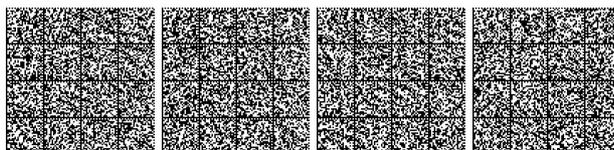
Tipologia	N°	Prodotto
	216	Pane mistura
	217	Panettone di Milano
	218	Panun
	219	Pazientini
	220	Pesce d'aprile
	221	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
	222	Polenta e uccelli dolce
	223	Resta
	224	Ricciolino
	225	Sbrisolona
	226	Scarpinocc
	227	Schiacciatina
	228	Spongarda di Crema
	229	Tirot
	230	Torrone di Cremona
	231	Torta bertolina
	232	Torta del Donizetti
	233	Torta del paradiso
	234	Torta di fioretto
	235	Torta di grano saraceno
	236	Torta di latte
	237	Torta di mandorle
	238	Torta di S. Biagio
	239	Torta di tagliatelle
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	240	Torta mantovana
	241	Torta sbrisolona
	242	Tortelli cremaschi
	243	Tortelli di zucca
	244	Tortello amaro di Castel Goffredo
	245	Tortionata
	246	Treccia d'oro di Crema
	247	Turtel sguasarot
	248	Ufela
Prodotti della gastronomia	249	Fasulin de l'öc cun le cudeghe
	250	Luccio in bianco alla rivaltese
	251	Luccio in salsa alla rivaltese
	252	Taroz
	253	Zuppa alla pavese
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	254	Alborelle essiccate in salamoia
	255	Coregone
	256	Missoltino
	257	Pigo
	258	Tinca al forno di Clusane
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	259	Mascarpin de la calza
	260	Mascarpone artigianale
	261	Miele
	262	Ricotta artigianale

REGIONE MARCHE		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo – Ciaringolo - Buzzicco – Ciambudeo
	15	Cicoli – Ciccioli – Sgrisciuli
	16	Coppa di testa – Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza – Capocollo – Scalmarita
	22	Lonzino – Capolombo
	23	Mazzafegato – Salsiccia matta
	24	Miaccio – Miaggio – Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
	30	Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o soppressato
	33	Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
	36	Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc–Dindo
Condimenti	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
Formaggi	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	50	Pecorino
	51	Pecorino in botte
	52	Raviggiolo
	53	Slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	Bacche di biancospino in sciroppo
	62	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	Carciofo violetto precoce di Jesi
	64	Cavolfiore “precoce di Jesi”
	65	Cavolfiore “tardivo di Fano”
	66	Cicerchia
	67	Cipolla di Suasa
	68	Composta di Castagne
	69	Cotognata
	70	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
	71	Farro “triticum dicoccum”
	72	Germogli di pungitopo sott’olio
	73	Germogli di tamaro sott’olio

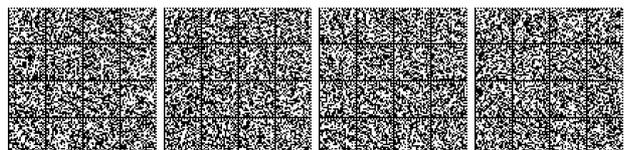
REGIONE MARCHE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	74	Germogli di vitalba sott'olio
	75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
	77	Lamponi sciroppati
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	78	Marmellata di bacche di rosa canina
	79	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	Marmellata di fichi della signora
	81	Marmellata di more
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	83	Marmellata di pomodori verdi
	84	Marrone del Montefeltro
	85	Marrone di Acquasanta Terme
	86	Marrone di Roccafluvione
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	88	Mela rozza
	89	Misto di fine stagione
	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	91	Orzo mondo tostato macinato
	92	Paccucce di Colmurano
	93	Pera Angelica
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello
	95	Taccole
	96	Tartufo bianco (*Tuber magnatum pico)*
	97	Tartufo nero estivo (*Tuber aestivum vitt.)* o Scorzone
	98	Tartufo nero pregiato *(Tuber melanosporum vitt.)*
	99	Visciolata
	100	Visciole e amarene di Cantiano
	101	Visciole essiccate
	102	Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	103	Anicetti
	104	Biscotti di mosto
	105	Biscottini sciroppati - Biscutin'
	106	Bostrengo
	107	Calcione di Treia
	108	Calcioni di fave fritti
	109	Castagnole, Castagnoli
	110	Castagnolo al farro
	111	Cavallucci
	112	Chichiripieno o Chichì
	113	Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa
	114	Ciambelle all'anice o Anicini
	115	Ciambellone
	116	Cicerchiata
	117	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	118	Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg
	119	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	120	Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi
	121	Cresciolina
	122	Crostata al torrone
	123	Crostoli del Montefeltro
	124	Fave dei morti
	125	Fristingo – Fristingu – Frestinghe
	126	Frittelle di polenta
	127	Frustenga
	128	Funghetto di Offida
	129	Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico
	130	Maiorchino – Marocchino
	131	Pan nociato
	132	Pane a lievitazione naturale
	133	Pane di Chiaserna
	134	Pane di Pasqua di Borgopace
	135	Pizza con le noci
	136	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	137	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	138	Quadrelli pelusi
	139	Rocciata - Erbata
	140	Scroccafusi
	141	Serpe
	142	Sfrappe - Fiocchetti
	143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	144	Tacconi - Tacon
	145	Tajulin sa la fava alla mondolfese
	146	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	147	Torta di granoturco in graticola
	148	Ungaracci - Ungarucci

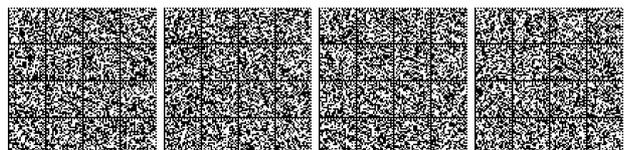
REGIONE MARCHE		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti della gastronomia	149	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	Filetti di trota affumicati
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	151	Miele del Montefeltro
	152	Miele delle Marche
	153	Ricotta
	154	Ricotta salata

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE MOLISE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vrucculare, Vrucculeare)
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
Formaggi	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lesso
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)

REGIONE MOLISE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzénde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardi
	136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio

REGIONE MOLISE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	Miele
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	19	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	20	Cappone di Morozzo
	21	Cappone di San Damiano d'Asti
	22	Cappone di Vesime
	23	Capretto della Val Vigezzo
	24	Carn seca
	25	Castrato biellese
	26	Coniglio grigio di Carmagnola
	27	Coppa cotta bieleisa
	28	Cotechino
	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	31	Frisse (Fresse) o Grive
	32	Galantina
	33	Gallina bianca di Saluzzo
	34	Gallina bionda piemontese
	35	L'mlon
	36	Lardo
	37	Lingua di bovino cotta
	38	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	39	Lumache di montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo)
	40	Mica
	41	Mocetta
	42	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d’Orta)
	43	Mortadella ossolana
	44	Mustardela
	45	Paletta
	46	Pancetta con cotenna
	47	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	48	Prosciutto cotto
	49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	50	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	51	Prosciutto montano della Val Vigezzo
	52	Rane delle risaie piemontesi
	53	Salame cotto
	54	Salame d'asino
	55	Salame del cios
	56	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	57	Salame di cavallo
	58	Salame di cinghiale
	59	Salame di giora
	60	Salame di patate
	61	Salame di testa o cupa
	62	Salame di trippa
	63	Salame di turgia
	64	Salame d'la doja
	65	Salame d’oca o con oca (Graton d’oca)
	66	Salame nobile del Giarolo
	67	Salamet o Salametto casalingo
	68	Salami aromatizzati del Piemonte
	69	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	70	Salsiccia al formentino
	71	Salsiccia di Bra
	72	Salsiccia di cavolo o Sautissa ‘d coi o Salam 'd coi

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	73	Salsiccia di riso
	74	Sanguinacci
	75	Testa in cassetta
	76	Violino
Condimenti	77	Bagna cauda
	78	Bagnet ros
	79	Bagnet verd
	80	Mostarda di mele
	81	Mostarda d'uva o Cognà
Formaggi	82	Beddo
	83	Bëggia
	84	Bettelmat
	85	Boves
	86	Caprino della Val Vigezzo
	87	Caprino lattico piemontese
	88	Caprino presamico piemontese
	89	Caprino valsesiano o Crava
	90	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	91	Cevrin di Coazze
	92	Civrin della Val Chiusella
	93	Formaggio a crosta rossa
	94	Formaggio del fieno
	95	Gioda
	96	Maccagno o Macagn
	97	Mollana della Val Borbera
	98	Montebore
	99	Montegranero
	100	Motta
	101	Murianengo o Moncenisio
	102	Murtarat
	103	Nostrale d'alpe
	104	Paglierina
	105	Robiola d'Alba
	106	Robiola di Cocconato
	107	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	108	Sola (Sora, Soera)
	109	Spress
	110	Toma ajgra
	111	Toma d'alpeggio
	112	Toma biellese
	113	Toma del lait brusc o bianca alpina
	114	Toma della Valsesia
	115	Toma di Celle
	116	Toma di Lanzo
	117	Tometto o Tumet
	118	Tomino canavesano asciutto
	119	Tomino canavesano fresco
	120	Tomino del bot
	121	Tomino delle Valli Saluzzesi
	122	Tomino del Talucco
	123	Tomino di Rivalta
	124	Tomino di S. Giacomo di Boves
	125	Tomino di Saronsella (Chivassotto)
	126	Tomino di Sordevolo
	127	Toumin dal mel
	128	Tuma 'd trausela
	129	Tuma di Bossolasco
	130	Tuma mola
	131	Vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	132	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	133	Actinidia di Cuneo
	134	Aglio di Caraglio
	135	Aglio di Molino dei Torti
	136	Ajucche
	137	Albicocca tonda di Costigliole
	138	Amarena di Trofarello
	139	Antipasto piemontese
	140	Asparagi
	141	Asparago santenese
	142	Asparago saraceno di Vinchio
	143	Bietola a costa rossa astigiana

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	N°	Prodotto
	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	145	Carciofo della Valtiglione
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta
	150	Castagne
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	151	Cavolfiore di Moncalieri
	152	Cavolo verza di Montalto Dora
	153	Cavolo verza di Settimo Torinese
	154	Cece
	155	Cicoria pan di zucchero casalese
	156	Ciliegia bella di Garbagna
	157	Ciliegie di Pecetto
	158	Ciliegia precoce di Rivarone
	159	Cipolla bionda astigiana
	160	Cipolla di Leinì
	161	Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
	162	Cipolla piatlina bionda di Andezeno
	163	Cipolla rossa astigiana
	164	Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
	165	Cipolline di Ivrea
	166	Fagiolana della Val Borbera
	167	Fagiolo bianco di Bagnasco
	168	Fagiolo della Villata
	169	Fagiolo di Saluggia
	170	Farine alimentari della Valle Vermenagna
	171	Farina per polenta tradizionale di Langa
	172	Fragola cuneese
	173	Fragola profumata di Tortona
	174	Fragole di San Raffaele Cimena
	175	Fragolina di San Mauro Torinese
	176	Funghi delle vallate piemontesi
	177	Grano saraceno
	178	Insalatina di Castagneto Po
	179	Lattughino di Moncalieri
	180	Marrone della Val Pellice
	181	Melanzana violetta casalese
	182	Mele autoctone del Piemonte
	183	Mele del Piemonte
	184	Meloni di Isola S. Antonio
	185	Patata piatlina della Valle Grana
	186	Patata quarantina bianca genovese
	187	Patate di Entracque
	188	Patate di montagna
	189	Patate di pianura
	190	Peperone Cuneo
	191	Peperone di Capriglio
	192	Peperone quadrato d'Asti
	193	Peperoni di Carmagnola
	194	Pera madernassa
	195	Pere delle Valli di Lanzo
	196	Pere martin sec
	197	Pesche autoctone del Piemonte
	198	Pesche del Piemonte
	199	Piante officinali del Piemonte
	200	Piattella canavesana di Cortereggio
	201	Piccoli frutti
	202	Pisello di Casalborgone
	203	Pomodoro costoluto di Cambiano
	204	Pomodoro costoluto di Chivasso
	205	Pomodoro delizia di Tortona
	206	Pomodoro piatta di Bernezzo
	207	Porro di Cervere
	208	Porro dolce lungo di Carmagnola
	209	Ramassin o Dalmassin
	210	Rapa di Caprauna
	211	Ravanello lungo o Tabasso
	212	Risi tradizionali
	213	Scorzobianca o Barbabuc
	214	Scorzonera di Castellazzo Bormida
	215	Sedani di alluvioni cambio’

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	216	Sedano dorato d'Asti
	217	Sedano rosso di Orbassano
	218	Susina Santa Clara del Saluzzese
	219	Susine della collina torinese
	220	Tartufo bianco
	221	Tartufo nero pregiato
	222	Topinambur
	223	Trifulot del bür
	224	Uva fragola
	225	Zucca di Castellazzo Bormida
	226	Zucchini di Borgo d'Ale
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	227	Acsenti
	228	Agnolotti
	229	Amaretti
	230	Ansenta o Ansainta
	231	Antico dolce della cattedrale
	232	Asianot
	233	Baci di dama di Tortona
	234	Beatine di Ghemme
	235	Bicciolani
	236	Biova
	237	Biscotti della salute
	238	Biscottini di Novara
	239	Biscotto della duchessa
	240	Biscotto Giolitti
	241	Bonet
	242	Brut e bon
	243	Bugie o chiacchiere
	244	Campagnola buschese
	245	Canestrelli
	246	Canestrelli biellesi
	247	Canestrelli novesi
	248	Caramelle classiche dure
	249	Cariton
	250	Castagnaccio
	251	Ciciu 'd capdan
	252	Cioccolatini torinesi
	253	Cöpeta o Coppette di S. Antonio
	254	Coppi di Langa
	255	Crasanzin o Crescianzin
	256	Crema gianduja
	257	Farinata di ceci
	258	Fiaca'
	259	Finocchini
	260	Focaccia di Susa
	261	Focaccia novese
	262	Fritüra dossa o Pulenta dossa
	263	Frittelle di carnevale
	264	Fugascina di Mergozzo
	265	Fugassa 'd la befana
	266	Giandujotto
	267	Giuraje o Giuraie
	268	Gramolino
	269	Grissia Monferrina
	270	Grissino stirato
	271	Krumiri
	272	Margheritine di Stresa
	273	Marron glacè di Cuneo
	274	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	275	Miche di Cuneo
	276	Mustaccioli
	277	Nocciolini di Chivasso
	278	Ossa da mordere
	279	Pan barbarià
	280	Pan della marchesa
	281	Pan dolce di Cannobio
	282	Pane di Chianocco
	283	Pane di mais di Novara
	284	Pane di riso di Novara
	285	Pane di San Gaudenzio
	286	Pane di segale
	287	Pane dolce di meliga e mele

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	288	Pan d'Oropa
	289	Pan robi
	290	Pane nero di Coimo
	291	Panettone basso glassato piemontese
	292	Panna cotta
	293	Paste di meliga
	294	Pasticceria mignon della tradizione torinese
	295	Pastiglie di zucchero
	296	Pesche ripiene
	297	Plin
	298	Pnon di Levaldigi
	299	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea
	300	Polentina astigiana
	301	Praline al rhum
	302	Praline cri cri
	303	Quaquare di Genola
	304	Rabaton
	305	Ravioles della Val Varaita
	306	Rubatà
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	307	Rustica
	308	Sangiorgini di Piossasco
	309	Savoiardi
	310	Tajarin
	311	Timballa o Timballo di pere
	312	Tirà
	313	Tirulen
	314	Torcetti
	315	Torrone di nocciole
	316	Torta amara della Vallera
	317	Torta del buscajet
	318	Torta 'd ravisce
	319	Torta di castagne
	320	Torta di nocciole
	321	Torta di pane
	322	Torta matsafam
	323	Torta Monferrina
	324	Torta palpiton
	325	Tupunin
	326	Violette candite
	327	Zabaione
	328	Zest di Carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	329	Lampré (Lampreda)
	330	Prodotti ittici in carpione
	331	Trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	332	Brus
	333	Brus da ricotta
	334	Frachet
	335	Mascarpa o Mascherpa
	336	Mörtrett o Murtret
	337	Salagnun
	338	Salignun o Salgnun
	339	Mieli del Piemonte
	340	Seirass del fen o Saras del fen
	341	Seirass di siero di pecora
	342	Seirass stagionato

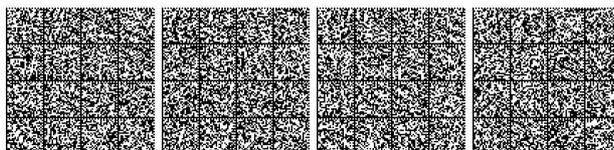
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

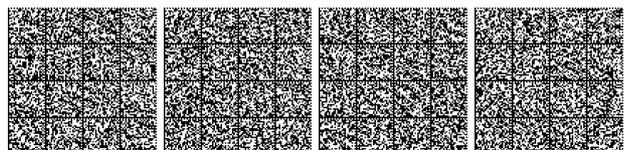
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro Valle di Ledro
	2	Distillati di frutta trentina
	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato
	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)
	5	Picco rosso
	6	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero
	7	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)
	8	Stomatica foletto
Birre	9	Birra di Fiemme
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	Barbusto o “Moretto”
	11	Brusti e/o Baldonazzi
	12	Cacciatore nostrano all’aglio di Caderzone
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)
	14	Carne “fumada” di Siror
	15	Carne salada del trentino
	16	Carne “salada” di capra o di pecora
	17	Carne “salmistrada” della Valle di Cembra o Carne “fumada” se affumicata
	18	Carne di cavallo affumicata
	19	Ciuighe
	20	Cotechino di maiale
	21	Figadèt
	22	Fritole o Sizole
	23	Lardo e/o Lardo “fuma”
	24	Lucanica di capra o pecora
	25	Lucanica mochena di cavallo
	26	Lucanica mochena piccante
	27	Lucanica mochena stagionata
	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata
	29	Luganega del Trentino
	30	Luganega secca della Valle di Cembra
	31	Mortandela
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)
	33	Pancetta affumicata
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena
	35	Pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	36	Paste “de luganeghe” o Pasta di lucaniche
	37	Pezate di agnelo o pezate
	38	Probusto
	39	Salame all’aglio di Caderzone
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena
	41	Salamella fresca all’aglio di Caderzone
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca
	43	Scorzèta
	44	Speck del Trentino
Formaggi	45	Canestrato
	46	Caprino
	47	Casàda
	48	Casolet
	49	Dolomiti
	50	Fontal
	51	Misto capra
	52	Montagna
	53	Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore
	54	Monteson
	55	Nostrano (Nostrano “de casel”, Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)
	56	Provola e caciotta a pasta filata
	57	Tosela
	58	Tre valli
	59	Vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	60	Burro, Burro di malga del Trentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	Asparago di Zambana
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza
	63	Carota della Val di Gresta
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta
	65	Crauti
	66	Le Verde, O Verdòle
	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"
	68	mais “nostrano di storo”
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètole
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
	97	Strùdel
	98	Torta di “fregoloti”
	99	Tortoléti coi puriòni
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	101	Sisam
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
Formaggi	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	29	Inticina (Formaggio "Inticina")
	30	Ortler (Formaggio Ortler)
	31	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	32	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	33	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	34	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	35	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	36	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	37	Apfelsaft (Succo di mele)
	38	Brotklee (Trigonella)
	39	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	40	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	41	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	42	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	43	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	44	Kloazn (Pere essiccate)*
	45	Kren (Rafano)
	46	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	47	Marille (Albicocca Val Venosta)
	48	Mohnsamen (Seme di papavero)
	49	Plentn (Polenta)
	50	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	51	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	52	Rübenkeime (Germogli di rape)
	53	Sauerkraut (Crauti)*
	54	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	55	Apfelbrot (Pane di mele)*
	56	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	57	Breatl (Pagnotta)*
	58	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	59	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	60	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	61	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	62	Fochas (Focaccia)
	63	Germzopf (Treccia lievitata)
	64	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	65	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	66	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	67	Kiechl (Ciambella dolce)
	68	Knoedel (Canederli)
	69	Krapfen
	70	Milzschnitten (Crostini di milza)

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	71	Mohnmingilan (Frittella di papavero)
	72	Nocken (Gnocchi)
	73	Paarl (Coppia di pagnotte)*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	77	Püces (Pane ladino)
	78	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	79	Schüttelbrot (Pane di segale duro)
	80	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	81	Strauben (Frittella "strauben")
	82	Strudel
	83	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	84	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	86	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	87	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	88	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	Buttermilch (Latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
	10	Liquore di melograno
	11	Liquore di mirto
	12	Mirinello di Torremaggiore
	13	Padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	21	Fegatini di Laterza
	22	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	26	Prosciutto di Faeto
	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36	Turcinelli
	37	Zampina di Sammichele di Bari
Condimenti	38	Sugo alla zia Vittoria
Formaggi	39	Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
	42	Caciocavallo podolico dauno
	43	Cacioricotta
	44	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	45	Caprino
	46	Giuncata
	47	Manteca
	48	Mozzarella o Fior di latte
	49	Pallone di Gravina
	50	Pecorino
	51	Pecorino di Maglie
	52	Pecorino foggiano
	53	Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55	Vaccino
Grassi (burro, margarina, oli)	56	Olio extra vergine aromatizzato
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi selvatici
	60	Asparagi sott'olio
	61	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	62	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	63	Bietola di campagna o bietola selvatica
	64	Borragine
	65	Capperi del Gargano, Mattinata
	66	Capperi in salamoia
	67	Capperi sott'aceto
	68	Caramelle di limone arancio
	69	Carciofi di Putignano
	70	Carciofini sott'olio

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
	71	Carciofo di San Ferdinando
	72	Carciofo di Mola
	73	Cardoncello
	74	Cardoni
	75	Carosello di Manduria, Carusella
	76	Carota di Polignano
	77	Carota di Zapponeta
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	78	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	79	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	80	Cavolo riccio
	81	Cece di Nardò
	82	Cece nero
	83	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	84	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	85	Cicoria di Galatina
	86	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	87	Cicoria "puntarelle" molfettese
	88	Cicoria riccia, Cecora rizza
	89	Ciliegie di Puglia, Cerase
	90	Cima di cola
	91	Cima di rapa
	92	Cima di zucchina
	93	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	94	Cipolla di Zapponeta
	95	Concentrato secco di pomodoro
	96	Conserva piccante di peperoni
	97	Cotognata
	98	Cotto di fico
	99	Cucummaru di San Donato
	100	Fagiolino dall'occhio
	101	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	102	Farinella
	103	Fava di Zollino, Cuccìa
	104	Fave fresche
	105	Fave fresche cotte in pignatta
	106	Fichi secchi
	107	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	108	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	109	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	110	Foglie miste
	111	Funghi spontanei secchi al sole
	112	Funghi spontanei sott'olio
	113	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
	114	Grespino o Sivone
	115	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	116	Lampascioni sott'olio
	117	Mandorla di Toritto, Aminue
	118	Marasciuli
	119	Marmellata di arancio e limone
	120	Marmellata di fichi
	121	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	122	Melanzane secche al sole
	123	melanzane sott'olio
	124	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	125	Meloncella tonda di Galatina
	126	Melone d'inverno
	127	Meloni di Brindisi
	128	Mostarda
	129	Mostarda di uva e Mele cotogne
	130	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	131	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	132	Olive cazzate o Schiacciate
	133	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	134	Olive in salamoia
	135	Olive verdi
	136	Ortica
	137	Patata di Zapponeta
	138	Patata zuccherina di Calimera
	139	Percoca di Loconia

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
	140	Peperoni secchi al sole
	141	Peperoni sott'olio
	142	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	143	Piattello
	144	Pisello nano di Zollino
	145	Pisello riccio di Sannicola
	146	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciulu"
	147	Pomodori appesi
	148	Pomodori secchi al sole
	149	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	150	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	151	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	152	Pomodoro di Mola
	153	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	154	Pomodoro regina
	155	Portulaca
	156	Ruchetta
	157	Salicornia sott'olio
	158	Salsa di pomodoro
	159	Sedano di Torrepaduli
	160	Semi di lino Altamura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	161	Senape o Cimamarelle
	162	Sponzali
	163	Succiamele delle fave-sporchia
	164	Tortarello
	165	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	166	Uva da tavola
	167	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	168	Vincotto
	169	Zucchine secche al sole
	170	Zucchine sott'olio
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	171	Africani
	172	Biscotto di Ceglie Messapico
	173	Bocca di dama
	174	Buccunottu gallipolino
	175	Calzoncelli
	176	Calzone di Ischitella
	177	Cartellate
	178	Cavatelli
	179	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	180	Cazzateddhra di Surbo
	181	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	182	Cupeta, Cupeta tosta
	183	Cuturusciu
	184	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	185	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	186	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	187	Farrata di Manfredonia, A farréte
	188	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	189	Focaccia barese
	190	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	191	Friselle di orzo e di grano
	192	Fruttone, Barchiglia
	193	Fusilli
	194	Grano dei morti
	195	Intorchiate
	196	Lagane
	197	Lasagne arrotolate
	198	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	199	Maccaruni
	200	Mafalda
	201	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	202	Mandorlaccio
	203	Mandorle atterrate
	204	Mostaccioli
	205	´Mpilla
	206	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	207	Orecchiette
	208	Ostie ripiene
	209	Pane di Ascoli Satriano

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	210	Pane di grano duro
	211	Pane di Laterza
	212	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
	213	Pane di Santeramo in Colle
	214	Panzerotto fritto
	215	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	216	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
	217	Pasta di grano bruciato
	218	Pasticciotto
	219	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	220	Pettole
	221	Piscialetta, Piscialletta
	222	Pistofatru
	223	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	224	Pitteddhre
	225	Pizza di grano d'india
	226	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	227	Pizza sfoglia e scannatedda
	228	Pizzelle
	229	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	230	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	231	Ravioli con ricotta
	232	Rustico leccese
	233	Sasanello gravinese
	234	Scaldatelli
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	235	Scarcelle
	236	Scèblasti, Ascèplasti
	237	Semola battuta
	238	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	239	Spumone salentino
	240	Susumelli, Susumierre
	241	Taralli
	242	Taralli neri con vincotto
	243	Tarallo all'uovo
	244	Tarallo al vino
	245	Tarallo dell'Immacolata
	246	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	247	Troccoli
	248	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
Prodotti della gastronomia	249	Agnello al forno con patate alla leccese, Aaniceddhru allu furnu
	250	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	251	Calzone
	252	Calzoni di ricotta dolce
	253	Capriata
	254	Carciofi al gratin
	255	Carciofi fritti
	256	Carciofi ripieni
	257	Cialda
	258	Cime di rapa stufate
	259	Cìciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cìcici, Làcana e cìceri, Massa, Massa e cìciri
	260	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata
	261	Fave novelle e cicorie
	262	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	263	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	264	Insalata grika
	265	Lambascioni in agro
	266	Lambascioni sotto la cenere
	267	Marro
	268	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	269	Melanzane ripiene
	270	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	271	Minestra verde
	272	Orecchiette con le cime di rapa
	273	Pancotto
	274	Panzerotti con ricotta dolce
	275	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	276	Parmigiana di melanzane
	277	Parmigiana di zucchine
	278	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	279	Sfricone
	280	Sgagliozze
	281	Sopratavola
	282	Spaghetti alla Sangiovannello
	283	Spaghetti con le cozze
	284	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	285	Teglia al forno con patate riso e cozze
	286	Zucchine alla poverella
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	287	Alici marinate
	288	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	289	Cozza tarantina, Cozza gnure
	290	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	291	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	292	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	293	Scapece gallipolina
	294	Scapece di Lesina
	295	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	296	Ricotta
	297	Ricotta forte
	298	Ricotta marzotica leccese
	299	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Capretto da latte, Crabittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Coccoi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino-presuttu
	19	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	20	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	21	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	22	Sitzigorru
	23	Testa in cassetta
	24	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
Condimenti	25	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
Formaggi	26	Axridda
	27	Biancospino
	28	Bonassai
	29	Casizolu di pecora - Prittas
	30	Casizolu, Tittighedda, Figu
	31	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	32	Casu cottu (di capra)
	33	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	34	Casu in filixi
	35	Casu friscu, Formaggio fresco
	36	Dolcesardo Arborea
	37	Formaggio di colostro ovino
	38	Formaggi di pecora nera di Arbus
	39	Fresa, Fresa de attunzu
	40	Greviera di Ozieri
	41	Ircano
	42	Pecorino di Nule
	43	Pecorino di Osilo
	44	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	45	Semicotto di capra
	46	Trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	47	Olio di lentischio, Ollu de stincini
	48	Agrumi, Arancio di Muravera
	49	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	50	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	51	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	52	Cicerchia sarda
	53	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	54	Ciliegio - Carrufale
	55	Cipolla di San Giovanni
	56	Cipolla rossa
	57	Cuppetta, Lattuga
	58	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	59	Fagiolo bianco di Terraseo
	60	Fagiolo tianese
	61	Fassobeddu corantinu
	62	Finocchietto selvatico
	63	Grano cotto, Trigu cottu

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	64	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	65	Granturco bianco, Triguxianu
	66	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadesetta
	67	Limone dolce di Muravera
	68	Mandorle arrubbia
	69	Mandorle cossu
	70	Mandorle olla
	71	Mandorle schina de porcu
	72	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	73	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	74	Melo - Noi unci
	75	Melo miali
	76	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	77	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	78	Melone verde
	79	Olive a scabecciu
	80	Olive verdi in salamoia
	81	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	82	Pera Camusina
	83	Pero brutta e bona, Bugiarda
	84	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	85	Pesca di San Sperate
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	86	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	87	Pira de bau
	88	Pira limoi, Pera limone
	89	Piru ruspu - Pero
	90	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	91	Pompia
	92	Prezzemolo, Perdusemini
	93	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	94	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	95	Sapa di arancia
	96	Sindria call'e boi
	97	Tardivo di San Vito
	98	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	99	Tomata Maresa
	100	Tricu Cossu
	101	Trigu denti de cani
	102	Amaretto, Amarettos de mendula
	103	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	104	Aranzada
	105	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	106	Biscotto di Fonni
	107	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	108	Bucconettes
	109	Candelaus, Candelaus prenu
	110	Caombasa, Colombelle
	111	Carapigna - Karapigna - Astròre
	112	Caschettas - Tiliccas
	113	Catalufas Tzacarramanu
	114	Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
	115	Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
	116	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
	117	Copuletas - Copuletta
	118	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	119	Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
	120	Culurgiones - Culingionis
	121	Fainè
	122	Filindeu
	123	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	124	Focaccia portoscusese
	125	Fregola, Fregula
	126	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	127	Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	128	Gateau
	129	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	130	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	131	Is Angules
	132	Is Coccoisi de casu
	133	Li Chiusoni - Ciusoni
	134	Lorighittas
	135	Malloreddus
	136	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	137	Michitus nieddus
	138	Moddizzosu
	139	Morettus
	140	Mostaccioli, Mustazzolos
	141	Orilletas
	142	Panada - Empanada
	143	Panada Assaminesa
	144	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	145	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
	146	Pane cicci, Pane di Desulo
	147	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
	148	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus - - Mustatzzedus de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
	149	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	150	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	151	Pane guttiaiu
	152	Pani e saba, Pani e sapa
	153	Papassinos
	154	Pa Punyat
	155	Pardulas, Casadinas
	156	Pastine di mandorle, Pastissus
	157	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	158	Picchirittusu
	159	Pirikitos - Piricchittos
	160	Pistiddu
	161	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
	162	Pistoccu
	163	Pistoccu de Nuxi
	164	Pompìa intréa
	165	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	166	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	167	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	168	S'Aligu
	169	Sebadas, Seadas, Sebada
	170	Sos pinos
	171	Sospiri di Ozieri
	172	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	173	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	174	Tallutzas, Orecchiette
	175	Torrone di mandorle - Su Turroni
	176	Tunda
	177	Uciatìni - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
	178	Zichi
Prodotti della gastronomia	179	Simbua frita cun satitzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	180	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	181	Belu, Trippa di tonno
	182	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	183	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	184	Cuore, Cuore di tonno
	185	Figatello, Lattume
	186	Merca di muggine
	187	Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
	188	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	189	Musciame di tonno - Filetto di tonno
	190	Riccio
	191	Spinella
	192	Tonno affumicato
	193	Tonno sott'olio
	194	Tunninia

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	195	Abbamele
	196	Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
	197	Casada
	198	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	199	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	200	Lumache
	201	Miele di asfodelo, Cadilloni
	202	Miele di cardo, Cardu pintu
	203	Miele di castagno
	204	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	205	Miele di eucalipto
	206	Miele di rosmarino
	207	Ricotta di colostro ovino
	208	Ricotta di pecora nera di Arbus
	209	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiau
	210	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	211	Ricotta moliterna, Ricottone
	212	Ricotta mustia
	213	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	214	Ricotta toscanella, Ricottone

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amarena
	2	Acquavite di vino
	3	Liquore al mandarino
	4	Liquore fuoco dell'Etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	Gelatina di maiale, a Liatina
	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	Salsiccia pasqualora
	9	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese
	10	Salsiccione
Grassi	11	Olio extravergine di oliva
Condimenti	12	Elioconcentrato
	13	Sale marino naturale
Formaggi	14	Ainuzzi
	15	Belicino
	16	Caci figurati
	17	Caciocavallo palermitano
	18	Caciotta degli Elimi
	19	Canestrato
	20	Canestrato vacchino
	21	Cofanetto
	22	Cosacavaddu ibleo
	23	Ericino
	24	Formaggio di capra "padduni"
	25	Formaggio di capra siciliana
	26	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	27	Maiorchino
	28	Maiorchino di Novara di Sicilia
	29	Mozzarella
	30	Pecorino rosso
	31	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	32	Piddiato
	33	Provola
	34	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	35	Provola delle Madonie
	36	Provola di Nebrodi
	37	Provola siciliana
	38	Tumazzu di vacca
	39	Vastedda palermitana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	41	Albicocco di Scillato
	42	Alloro
	43	Anguria di Siracusa
	44	Arancia biondo di Scillato
	45	Bastarduna di Calatafimi
	46	Capperi
	47	Capperi e cucunci
	48	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	49	Carciofo violetto catanese
	50	Cavolfiore violetto "natalino"
	51	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	52	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"
	53	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,
	54	Cece
	55	Ciliegia mastrantoni
	56	Cipolla di Giarratana
	57	Clementine di Monforte San Giorgio
	58	Cotognata
	59	Fagiolo di Polizzi
	60	Fava di Leonforte
	61	Favi liezzi di Buccheri
	62	Fichi secchi
	63	Fichidindia
	64	Fico d'india della Valle del Belice
	65	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia
	66	Fragola e fragolina di Maletto
	67	Fragolina di Ribera
	68	Fragolina di Sciacca
	69	Grano duro
	70	Kaki di Misilmeri
	71	Lenticchia di Ustica
	72	Lenticchia di Villalba

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	73	Limone in seccagno di Pettineo
	74	Limone verdello
	75	Mandarino tardivo di Ciaculli
	76	Mandorla di Avola
	77	Mandorle
	78	Manna
	79	Marmellata di arance
	80	Marmellata di mele cotogne
	81	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	82	Mele cola
	83	Mele gelate cola
	84	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	85	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	86	Mostarda
	87	Mostarda essiccata
	88	Nespola di Trabia
	89	Nocciole dei Nebrodi
	90	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	91	Oliva a puddascedda di Buccheri
	92	Oliva Nebba
	93	Oliva nera di Buccheri
	94	Oliva nera passuluni
	95	Origano
	96	Ovaletto di Calatafimi
	97	Patata novella di Messina
	98	Patata novella di Siracusa
	99	Pere butirra d'estate
	100	Pere spinelli
	101	Pere ucciardona
	102	Pere virgola
	103	Pistacchio
	104	Pomodoro di Vittoria
	105	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	106	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	107	Pomodoro secco (ciappa)
	108	Rosmarino
	109	Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore
	110	Susina caleca, caleca, pruno caleca
	111	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa
	112	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale
	113	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.
	114	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.
	115	Susino sanacore (u prunu ri murriali)
	116	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara
	117	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	118	Amaretti
	119	Biancomangiare
	120	Biscotti a "s"
	121	Biscotti al latte
	122	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	123	Biscotti di Natale
	124	Biscotti duri
	125	Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali)
	126	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	127	Bocconetto
	128	Braccialette
	129	Buccellato
	130	Cannillieri
	131	Cannoli
	132	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	133	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se
	134	Cassata siciliana
	135	Cassateddi
	136	Cassateddi di Calatafimi
	137	Cassatella di Agira
	138	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri
	139	Ciambella
	140	Ciascuna, Mucatuli
	141	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	142	Cosi di ficu, Cosi duci
	143	Crespelle di riso

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	144	Crispelle, i Crispeddi
	145	Cuccìa
	146	Cucciddata
	147	Cucciddati di Calatafimi
	148	Cucuzzata
	149	Cuddrireddra
	150	Cuddriruni
	151	Cuddriruni duci
	152	Cuddureddi
	153	Cudduruni di Buccheri
	154	Cuffitelle
	155	Duci di tibbi
	156	Facciuni di San Chiara
	157	Fasciatelle
	158	Funciddi di Buccheri
	159	Frutti di Martorana
	160	Gadduzzi
	161	Gelo di melone
	162	Granita di gelsi neri
	163	Granita di mandorla
	164	Guammelle
	165	Guiuggiolena o Cubbiata
	166	Mandorlato (Biscotto riccio)
	167	Mastazzola
	168	Minna di Virgini
	169	Mmugliulati
	170	Nfasciatieddi
	171	Nfasciatieddi di Agira
	172	Nfasciatiaddi di Troina
	173	Nfrigghiulata
	174	Nucàtuli
	175	Ossa di morto
	176	Pagnotta alla disgraziata
	177	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	178	Pane di casa, u Pani i casa
	179	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	180	Pane di S. Giuseppe
	181	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	182	Panzerotti
	183	Papareddi
	184	Pasta alla crema di latte
	185	Pasta di mandorle
	186	Pasta di nocciola
	187	Pasta reale di Erice
	188	Petrafennula
	189	Pignoccata
	190	Pignolata di Messina
	191	Piparelle
	192	Pizzarruna
	193	Pupi cull'ova
	194	Pupi di zucchero
	195	Salame turco
	196	Savoiarde
	197	Scacciata
	198	Scursunera
	199	Sfinci di San Giuseppe
	200	Sfincione
	201	Sfoglio (sfogghiu)
	202	Squartucciatu
	203	Taralli
	204	Testa di turco
	205	Torrone di Caltanissetta, Turruni
	206	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	207	Vastedda fritta
	208	Vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	209	Arancini di riso
	210	Badduzzi di risu
	211	Busiati col pesto trapanese
	212	Caciu all'argintèra
	213	Caponata di melanzane
	214	Cardi in pastella
	215	Cavate

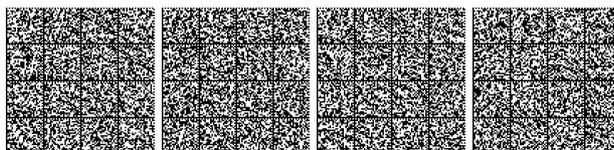
REGIONE SICILIANA

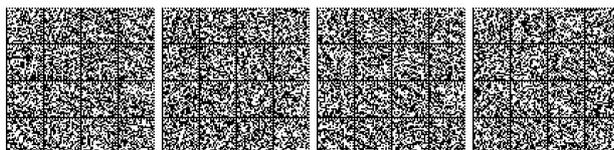
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti della gastronomia	216	Coddra chi sardi
	217	Crespelle
	218	Crocchè di patate
	219	Cuscus di pesce
	220	Focaccia al sambuco
	221	Frascatula
	222	Iris
	223	Maccaruna
	224	Màccu di favi
	225	Maccu di grano
	226	Malateddi
	227	'Nfigghiulata
	228	Padducculi di carne
	229	Pane cotto
	230	Panelle
	231	Pani co pipi
	232	Pani frittu cu l'uovu
	233	Parmigiana di melanzane
	234	Pasta cà muddica
	235	Pasta che sàrdi
	236	Pasta che vruoccoli arriminàti
	237	Sarde a beccaficu
	238	Stigghiola
	239	Vino cotto e mustazzoli
	240	Zuzzu
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	241	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	242	Bottarga, Uovo di tonno
	243	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	244	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
	245	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu sutta Sali
	246	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	247	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti
	248	Salame di tonno, Ficazza di tùnnu
	249	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	250	Tonno di tonnara
	251	Vaccareddi (Lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	252	Miele delle Egadi
	253	Miele delle Madonie
	254	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	255	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	256	Miele di Trapani
	257	Miele ibleo
	258	Miele millefiori
	259	Miele della provincia di Agrigento
	260	Ricotta di pecora
	261	Ricotta di vacca
	262	Ricotta iblea
	263	Ricotta infornata
	264	Ricotta mista

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	21	Bonzola
	22	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	23	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	24	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	25	Capretto delle Apuane
	26	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano
	28	Carne di razza Calvana
	29	Carne di razza maremmana
	30	Carne salata, Carne nel bigoncio
	31	Costolaccio
	32	Fasciata, Pancetta arrotolata
	33	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	Fegatello di maiale macinato pisano
	35	Filetto della Lunigiana
	36	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	37	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	38	Guanciale, Gota
	39	Lardo vergine di maiale
	40	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	41	Lonzino, Lombo di maiale salato
	42	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	43	Mezzone, Bastardo
	44	Mocetta carrarina
	45	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	46	Mortadella delle Apuane
	47	Mortadella di maiale di Camaiore, Sbriciolona
	48	Mortadella nostrale di Cardoso
	49	Nodino di Montopoli
	50	Pancetta apuana
	51	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	52	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	53	Porchetta di Monte San Savino
	54	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	55	Prosciutto del Casentino
	56	Prosciutto di Sorano
	57	Rigatino arrotolato finocchiato
	58	Roventino, Migliaccio
	59	Salame al vino
	60	Salame chianino
	61	Salame chiantigiano
	62	Salame di cinghiale
	63	Salame di maiale e pecora
	64	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	65	Salame toscano
	66	Salsiccia con cotenne
	67	Salsiccia con patate
	68	Salsiccia di cinghiale
	69	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	70	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso

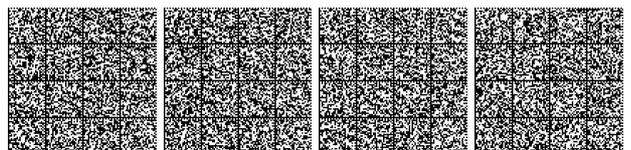
REGIONE TOSCANA

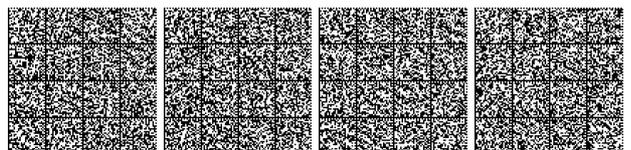
Tipologia	N°	Prodotto
	71	Salsiccia toscana, Sarciccia
	72	Sanbudello, Ammazzafegato aretino
	73	Soppressata di cinghiale
	74	Soppressata di sangue
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	75	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	76	Spalla chiantigiana
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	78	Spalla di maiale pisana
	79	Spalla di Sorano
	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	81	Tarese Valdarno
	82	Testa in cassetta, Sopressata
	83	Tizzone di Giustagnana
	84	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	85	Trippa e Lampredotto
	86	Vergazzata, Pancetta stesa
	87	Zampone chiantigiano
	88	Zia di Maremma
Condimenti	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
Formaggi	91	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	92	Caciotta di pecora
	93	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	94	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	95	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	96	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	97	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	98	Formaggio caprino delle Apuane
	99	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	100	Il grande vecchio di Montefollonico
	101	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	102	Pastorella del cerreto di Sorano
	103	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	104	Pecorino a latte crudo abbucciato
	105	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	106	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	107	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	108	Pecorino del Casentino
	109	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	110	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	111	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	112	Pecorino della Lunigiana
	113	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	114	Pecorino delle Colline senesi
	115	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	116	Pecorino stagionato in foglie di noce
	117	Pratolina, Formaggio caprino
	118	Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	119	Raviggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	120	Raviggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Ricotta di pecora grossettana
	122	Ricotta di pecora massese
	123	Ricotta di pecora pistoiese
	124	Stracchino, Crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	125	Olio di madremignola
	126	Olio di olivastra scarlinese
	127	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	128	Aglio massese
	129	Aglio rosso maremmano
	130	Aglione della Valdichiana
	131	Arancio massese
	132	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	133	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	134	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	135	Bietola a coste sottili
	136	Carciofini sott'olio
	137	Carciofo del litorale livornese
	138	Carciofo di Chiusure
	139	Carciofo di Pian di Rocca
	140	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	141	Carciofo empolese

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	142	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	143	Cardo massese, Cardone o gobbo
	144	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	145	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	146	Castagna perella del Pratomagno
	147	Castagna pistolesa, Bianchina
	148	Castagne (fresche) della Toscana
	149	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	150	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	Cavolo nero riccio di Toscana
	152	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	153	Cece di Grosseto
	154	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	155	Ciliegia di Lari
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cigola
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa toscana
	164	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	165	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	166	Cocomero della Val di Cornia
	167	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	168	Confettura di purnelle fiaschette
	169	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	170	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	171	Fagiola schiacciona
	172	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	173	Fagiolo borlotto di Maremma
	174	Fagiolo borlotto nano di Sorano
	175	Fagiolo borlotto nostrale toscano
	176	Fagiolo burro toscano
	177	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	178	Fagiolo cannellino di Sorano
	179	Fagiolo Cappone
	180	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	181	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	182	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiuolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	183	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	184	Fagiolo di Bigliolo
	185	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
	186	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	187	Fagiolo fico di Gallicano
	188	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	189	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	190	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	191	Fagiolo mascherino
	192	Fagiolo massese
	193	Fagiolo pievarino
	194	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	195	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	196	Fagiolo schiaccione
	197	Fagiolo scritto della Garfagnana
	198	Fagiolo scritto di Lucca
	199	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	200	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	201	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	202	Fagiolo turco di Castello
	203	Fagiolo zolfino
	204	Farina di castagne carpinese
	205	Farina di castagne dell'Amiata
	206	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	207	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	208	Farina di castagne di Prato
	209	Farina di castagne pistoiese

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	210	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	211	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	212	Fichi di Carmignano
	213	Fichi sott'olio livornesi
	214	Fico dottato, Ottato
	215	Fico San Piero, Corbo
	216	Fico verdino
	217	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	218	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	219	Funghi sotto sale della costa Apuana
	220	Grano marzolo del Melo
	221	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	222	Granoturco bianco massese, Mais bianco
	223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	225	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	226	Limone massese
	227	Lupino dolce di Grosseto
	228	Mais quarantino
	229	Mais rustico per polenta aretino
	230	Marmellate e confetture della Toscana
	231	Marroni della Toscana
	232	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	233	Mela binotto
	234	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	235	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	236	Mela casolana
	237	Mela Francesca aretina, Aretina
	238	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	239	Mela nesta, Decio
	240	Mela panaia, Flagellata
	241	Mela roggiola
	242	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	243	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	244	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	245	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	246	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	247	Melograno di Firenze
	248	Melone della Val di Cornia
	249	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	250	Noce aretina
	251	Olive in salamoia
	252	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	253	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	254	Patata bianca del Melo
	255	Patata di Regnano
	256	Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
	257	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	258	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	259	Pera coscia aretina
	260	Pera coscia di Firenze
	261	Pera del curato toscana
	262	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	263	Pera picciola
	264	Pera rusè
	265	Pesca cotogna del Poggio
	266	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	267	Pesca cotogna toscana
	268	Pesca diga
	269	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	270	Pesca limone, Cotogna tardiva
	271	Pesca maglia rosa
	272	Pesca Michelini
	273	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	274	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	275	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	276	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	277	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	278	Piattella pisana, Fagiolo di San michele

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	279	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	280	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
	281	Pisello a tutta frasca aretino
	282	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	283	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	284	Pomodoro canestrino di Lucca
	285	Pomodoro ciliegino toscano
	286	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	287	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
	288	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	289	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
	290	Pomodoro marmande
	291	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	292	Pomodoro pendentino
	293	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	294	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	295	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
	296	Radicchia di Lucca
	297	Rapino di Bergiola Foscalino
	298	Rapo del Valdarno
	299	Riso della Maremma
	300	Scalogno nostrale toscano
	301	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
	302	Spinacio tipico della Val di Cornia
	303	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	304	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
	305	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
	306	Tartufo bianco della Toscana
	307	Tartufo nero pregiato della Toscana
	308	Tartufo nero uncinato della Toscana
	309	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	310	Uva colombana di Peccioli
	311	Zafferano aretino
	312	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	313	Zafferano purissimo di Maremma
	314	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
	315	Zucca lardaia
	316	Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno
	317	Zucchina mora pisana
	318	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
	319	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo, Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	320	Amaretti di Carmignano, Amaretti di' Fochi
	321	Amaretto Santacrocenese
	322	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	323	Befanini, Befanotti
	324	Berlingozzo
	325	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	326	Biscotto col riccio
	327	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	328	Biscotto di mezz'agosto
	329	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	330	Bozza pratese, Pane di Prato
	331	Brecciotto di Roccalbegna
	332	Brigidino di Lamporecchio
	333	Brutti boni di Prato
	334	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	335	Buccellato di Lucca
	336	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	337	Carscenta della Lunigiana, Crescenta
	338	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
	339	Cavallucci di Siena, Morsetti
	340	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	341	Cenci, Stracci, Frappole
	342	Ciaccia di Pasqua
	343	Ciaccino
	344	Cialde di Montecatini
	345	Cialdino dei tufi
	346	Ciaramito di Castell'Azzara
	347	Cioccolato artigianale toscano

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	*Prodotto*
	348	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	349	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	350	Corolli incesi
	351	Corona di San Bartolomeo
	352	Crisciolette di Cascio
	353	Croccolato di Siena
	354	Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	355	Focaccette di Aulla
	356	Focaccia bastarda di Pitigliano
	357	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	358	Focaccia di nonno Pilade
	359	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	360	Focaccia leva di Gallicano
	361	Focaccia seravezzina
	362	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	363	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
	364	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
	365	Maccheroni della Garfagnana
	366	Mandorlata di Montalcino
	367	Mangia e bei
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	368	Marocca di Casola
	369	Marzapane
	370	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	371	Migliaccio senese
	372	Mignecci di formentone di Gallicano
	373	Miniatensi
	374	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
	375	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	376	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	377	Pane di Altopascio
	378	Pane di Montegemoli
	379	Pane di patate della Garfagnana
	380	Pane di Po, Signano e Agnino
	381	Pane di Pomarance
	382	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
	383	Pane di Regnano
	384	Pane di Vinca
	385	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	386	Panficato dell'Isola del Giglio
	387	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	388	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
	389	Panigaccio di Podenzana
	390	Panina, Pan giallo, Panina aretina
	391	Panini di granturco
	392	Pasimata, Passimata
	393	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	394	Pesche di Prato
	395	Pici, Pinci
	396	Pupporina
	397	Quaresimali
	398	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	399	Ricciolina
	400	Rustici di Montalcino
	401	Salviato di Villa Basilica
	402	Sassi della Calvana
	403	Scarsella orbetellana
	404	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	405	Schiaccia alla campigliese
	406	Schiaccia briaca dell'Elba
	407	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	408	Schiaccia pizzicata di Montiano
	409	Schiacciata alla fiorentina
	410	Schiacciata con l'uva
	411	Schiacciata di Nonna Rina
	412	Sfratto
	413	Spongata della Lunigiana
	414	Sportella
	415	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	416	Tartufi dolci della Calvana
	417	Testarolo della Lunigiana
	418	Topi di Castell'Azzara
	419	Torsetto con la bolla di Pitigliano

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	420	Torta co' bischeri
	421	Torta cybea di Massa
	422	Torta d'erbe della Lunigiana
	423	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	424	Torta di frutta secca
	425	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	426	Torta di riso di Massa e Carrara
	427	Torta di riso lunigianese
	428	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	429	Torta mantovana
	430	Torta salata di Villa Basilica
	431	Tortelli alla lastra di Corezzo
	432	Tortello del melo, Raviolo
	433	Tortello di patate
	434	Tortello dolce di Pitigliano
	435	Tortello maremmano con spinaci
	436	Tozzetto di Pitigliano
	437	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	438	Zuccherino di Maremma
	439	Zuccherino di Vernio
	440	Zuccotto massese
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	441	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	442	Anguilla sfumata
	443	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	444	Femminelle di Orbetello o Burano
	445	Fiche maschie a stocchetto
	446	Filetto di cefalo di Orbetello
	447	Palamita
	448	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	449	Trota iridea
	450	Trota marinata di Gallicano
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	451	Miele di acacia toscano
	452	Miele di castagno toscano
	453	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	454	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	455	Miele millefiori toscano
	456	Mieli di particolari essenze floreali
	457	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	458	Pappa reale
	459	Pappa reale in cellette
	460	Polline
	461	Propoli toscana

REGIONE UMBRIA

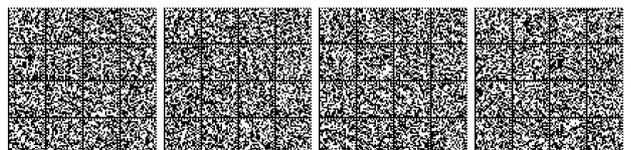
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
Condimenti	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
Formaggi	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
	68	Tinca del Trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	Ricotta salata

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Boudin
	4	Mocetta
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)
	7	Saouseusse
	8	Teteun
	9	Tseur achétaye
Formaggi	10	Brossa
	11	Formaggio di capra a pasta molle
	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	Formaggio misto
	14	Reblec
	15	Reblec de crama
	16	Salignoùn
	17	Séras
	18	Toma di Gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
	20	Renetta della Valle d'Aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	Crèichèn, Créchén
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
	25	Piata di Issogne
	26	Pan ner, Pane nero
Grassi (burro, margarina, oli)	27	Beuro (Burro di affioramento)
	28	Beuro coló
	29	Beuro de brossa
	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
Prodotti della gastronomia	32	Seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	33	Miele di castagno (Mi de tsatagnì)
	34	Miele di rododendro (Mi de framicllo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua di melissa
	2	Acqua tonica
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger
	4	Cafè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	5	Liquore all'uovo
	6	Liquore barancino
	7	Liquore del cansiglio
	8	Liquore fragolino
	9	Maraschino
	10	Prugna
	11	Sangue morlacco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	Anatra di corte padovana
	13	Anatra germanata veneta
	14	Anatra mignon
	15	Bogoni di Badia Calavena
	16	Bondiola al sugo di Este
	17	Bondiola col lengual del padovano
	18	Bondiola di Castelgomberto
	19	Bondola della Val Leogra
	20	Bresaola di cavallo
	21	Cacciatore di asino*
	22	Cacciatore di cavallo*
	23	Carne de fea afumegada*
	24	Carne di musso
	25	Ciccioli della Val Leogra
	26	Coeghin nostrano padovano*
	27	Coessìn co la lèngua del basso vicentino*
	28	Coessìn del basso vicentino*
	29	Coessìn della Val Leogra*
	30	Coessìn in ònto del basso vicentino*
	31	Coessìn co lo sgrugno*
	32	Coniglio veneto
	33	Coppa di testa di Este*
	34	Cornioi de Crespadoro
	35	Coscia affumicata di cavallo*
	36	Cotechino di puledro*
	37	Cotechino di Trecenta*
	38	Falso parsuto*
	39	Faraona camosciata
	40	Faraona di corte padovana
	41	Figalèt*
	42	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	43	Gallina collo nudo di corte padovana
	44	Gallina dorata di Lonigo
	45	Gallina ermellinata di Rovigo
	46	Gallina padovana
	47	Gallina polverara
	48	Gallina robusta lionata
	49	Gallina robusta maculata
	50	Lardo del basso vicentino*
	51	Lardo in salamoia*
	52	Lardo steccato con le erbe*
	53	Lengual*
	54	Lingua salmistrata
	55	Luganega da riso*
	56	Luganega nostrana padovana*
	57	Luganega trevigiana*
	58	Luganeghe de tripan*
	59	Luganeghe della Val Leogra*
	60	Morette o barbusti della Val Leogra*
	61	Mortandèle*
	62	Muset trevigiano*
	63	Nervetti di bovino
	64	Oca del mondragon
	65	Oca di corte padovana
	66	Oca in onto padovana
	67	Oco in onto dei Berici
	68	Osocol di Treviso*
	69	Panzèta col tòco del basso vicentino*
	70	Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino*
	71	Parsuto de oca*
	72	Pastin
	73	Pecora Alpagota
	74	Pendole*
	75	Pollo combattente di corte padovana
	76	Pollo rustichello della pedemontana
	77	Porchetta trevigiana
	78	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*

REGIONE VENETO		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	79	Salado co l’ajo del basso vicentino*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	80	Salado della pedemontana trevigiana*
	81	Salado fresco del basso vicentino*
	82	Salado fresco trevigiano*
	83	Salame bellunese*
	84	Salame da taglio di Trecenta*
	85	Salame di asino*
	86	Salame di cavallo*
	87	Salame di Verona*
	88	Salame nostrano padovano*
	89	Salamelle di cavallo*
	90	Salsiccia con le rape
	91	Salsiccia equina*
	92	Salsiccia tipica polesana*
	93	Schenal*
	94	Senkilam – Speck di Sappada*
	95	Sfilacci di equino
	96	Sfilacci di manzo
	97	Soprèssa di Verona*
	98	Soprèssa trevigiana*
	99	Soprèssa co l’ossocòlo del basso vicentino*
	100	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
	101	Soprèssa col tòco del basso vicentino*
	102	Soprèssa di cavallo*
	103	Soprèssa investida*
	104	Soprèssa nostrana padovana*
	105	Speck di Cadore*
	106	Speck di cavallo*
	107	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca
	108	Tacchino comune bronzato
	109	Tacchino ermellinato di Rovigo
	110	Torresani di Torreglia
	111	Torresano di Breganze
	112	Vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)	113	Burro al latte crudo di malga*
Formaggi	114	Caciocapra*
	115	Caciotta misto pecora*
	116	Fior delle Dolomiti*
	117	Formaggio acidino*
	118	Formaggio agordino di malga*
	119	Formaggio al latte crudo di Posina*
	120	Formaggio bastardo del Grappa*
	121	Formaggio busche*
	122	Formaggio casato del Garda*
	123	Formaggio casel bellunese*
	124	Formaggio Cesio*
	125	Formaggio Comelico*
	126	Formaggio Contrin*
	127	Formaggio Dolomiti*
	128	Formaggio Fodom*
	129	Formaggio inbriago*
	130	Formaggio latteria di Sappada*
	131	Formaggio malga bellunese*
	132	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	133	Formaggio Moesin di Fregona*
	134	Formaggio Montemagro*
	135	Formaggio morlacco*
	136	Formaggio Nevegàl*
	137	Formaggio nostrano veronese*
	138	Formaggio pecorino dei Berici*
	139	Formaggio pecorino fresco di malga*
	140	Formaggio renàz*
	141	Formaggio schiz*
	142	Formaggio stracon*
	143	Formaggio tosella*
	144	Formaggio valmorel*
	145	Formaggio zigher*
	146	Formaggio zumelle*
	147	Furmai nustran*
	148	Aglio del medio Adige
	149	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	150	Asparago bianco del Sile
	151	Asparago bianco di Bibione
	152	Asparago di Arcole
	153	Asparago di Giare
	154	Asparago di Mambrotta

REGIONE VENETO		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	155	Asparago di Padova
	156	Asparago di Palazzetto
	157	Asparago di Rivoli
	158	Asparago verde amaro Montine
	159	Barbabietola rossa di Chioggia
	160	Bietola di Bassano
	161	Bisi de Lumignan
	162	Bisi de Peseggia
	163	Broccoletto di Custoza
	164	Broccolo di Bassano
	165	Broccolo fiolaro di Creazzo
	166	Carciofo violetto di S. Erasmo
	167	Carota di Chioggia
	168	Castagne del Baldo
	169	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	170	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
	171	Cavolo dell'Adige
	172	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	173	Ciliegia della Val d'Alpone
	174	Ciliegia dei Colli Asolani
	175	Ciliegia delle Colline veronesi
	176	Ciliegie dei Colli Euganei
	177	Ciliegie durone di Cazzano
	178	Cipolla bianca di Chioggia
	179	Cipolla rosa di Bassano
	180	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	181	Craut - Verde agre
	182	Crauti delle Bregonze
	183	Cren
	184	Culàti di Valdagno
	185	Durona del Chiampo
	186	Fagiolino meraviglia di Venezia
	187	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balìn feltrino
	188	Fagiolo bonèl di Fonzaso
	189	Fagiolo borlotto nano di Levada
	190	Fagiolo di Posina "scalda"
	191	Fagiolo giàlet
	192	Fagiolo gnoco Borlotto
	193	Farina di mais Biancoperla
	194	Farina di mais Marano
	195	Farina per polenta di mais "Sponcio"
	196	Fasol del lago
	197	Fasola posenata
	198	Fave bellunesi
	199	Fragola Altopolesana, Fragula
	200	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	201	Fragola di Verona
	202	Funghi coltivati del Montello
	203	Funghi di Costozza
	204	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	205	Giuggiola dei Colli Euganei
	206	Giuggiolo del cavallino
	207	Grano saraceno
	208	Kiwi di Treviso
	209	Kiwi di Verona
	210	Kodinze
	211	Kodinzon
	212	Mame d'Aalpago
	213	Mamma bianca di Bassano
	214	Marinelle sotto spirito
	215	Marrone di San Mauro
	216	Marrone feltrino
	217	Marroni di Valrovina
	218	Mela del Medio Adige
	219	Mela di Monfumo
	220	Mela di Verona
	221	Melone del Delta Polesano
	222	Melone montagnanese
	223	Melone precoce veronese
	224	Mostarda vicentina
	225	Nettarina di Verona
	226	Noce dei grandi fiumi
	227	Noce di Feltre
	228	Orzo Agordino
	229	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	230	Patata americana di Zero Branco
	231	Patata cornetta
	232	Patata del Montello

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	233	Patata del Quartier del Piave
	234	Patata di Bolca
	235	Patata di Cesiomaggiore
	236	Patata di Chioggia
	237	Patata di Montagnana
	238	Patata di Posina
	239	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	240	Patate di Rotzo
	241	Peperone di Zero Branco
	242	Pera del medio Adige
	243	Pere del veneziano
	244	Pere del veronese
	245	Pesca bianca di Venezia
	246	Pesca di Povegliano
	247	Pisello di Borso del Grappa
	248	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	249	Pòm prussian
	250	Pomodoro del Cavallino
	251	Radicchio bianco fior di Maserà
	252	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	253	Radicchio variegato bianco di Bassano
	254	Radicio verdòn da cortèl
	255	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	256	Scarola di Bassano
	257	Sedano di Rubbio
	258	Sedano verde di Chioggia
	259	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	260	Susina gialla di Lio Piccolo
	261	Tartufo della montagna veronese
	262	Tartufo nero dei Berici
	263	Verza moretta di Veronella
	264	Zucca Marina di Chioggia
	265	Zucca santa bellunese
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	266	Amarettoni
	267	Banana comune
	268	Bibanesi
	269	Bigoi
	270	Biscotti baicoli
	271	Biscotti bussolai
	272	Biscotti pazientini
	273	Bossolà di Chioggia
	274	Capezzoli di Venere
	275	Carfogn
	276	Casunziei
	277	Ciopa vicentina
	278	Colomba pasquale di Verona
	279	Cornetti
	280	Dolce bissioleta
	281	Dolce del santo - Santantonio
	282	Dolce nadalin
	283	Dolce polentina
	284	Esse adriese
	285	Fave alla veneziana
	286	Forti bassanesi
	287	Frittelle con l’erba amara

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	288	Frittelle di Verona
	289	Frittelle veneziane
	290	Fugassa padovana
	291	Fugassa veneta
	292	Galani e Crostoli
	293	Gargati
	294	Gelato artigianale del Cadore
	295	Gnocco smalzao
	296	Gnocco di Verona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	297	Il Riccio
	298	Lasagne da fornèl
	299	Mandorlato di Cologna Veneta
	300	Mandorlato veneziano
	301	Mantovana
	302	Merletti Santantonio
	303	Montasù
	304	Pagnotta del doge
	305	Pan biscotto Veneto
	306	Pan co la suca
	307	Pan co l'ùa
	308	Pan de le feste
	309	Pan del Santo
	310	Pandoli di Schio
	311	Pandoro di Verona
	312	Pane al mais
	313	Pastafrolla della Lessinia
	314	Pastina de Bortolin
	315	Pevarin
	316	Pinza alla munara
	317	Rofioi di Sanguinetto
	318	Rufiolo di Costeggiola
	319	Sagagiardi
	320	San Martino
	321	Savoiardi di Verona
	322	Schizzotto
	323	Sfogliatine di Villafranca
	324	Smegiassa
	325	Subioti all'ortica
	326	Tajadele al tardivo
	327	Torrone di S. Martino di Lupari
	328	Torta ciosota
	329	Torta figassa
	330	Torta fregolotta
	331	Torta nicolotta
	332	Torta ortigara
	333	Torta pazientina
	334	Torta pinza - Putana
	335	Torta sgriesolona
	336	Torta zonclada
	337	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	338	Treccia d'oro di Thiene
	339	Zaleto di giuggiole
	340	Zaletti
Prodotti della gastronomia	341	Frittata di bruscandoli
	342	Radici e fasioi
	343	Risotto con i bruscandoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	344	Anguilla del Delta del Po
	345	Anguilla del Livenza
	346	Anguilla marinata del Delta del Po
	347	Anguilla delle valli da pesca venete
	348	Bacalà alla vicentina
	349	Baccalà mantecato alla veneziana
	350	Branzino delle valli da pesca venete
	351	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	352	Cefali delle valli da pesca venete
	353	Cefalo del Polesine
	354	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	355	Latterini marinati del Delta del Po
	356	Moeche e Masanete
	357	Moscardino di Caorle
	358	Pesce azzurro del Delta del Po
	359	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	360	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
	361	Schia della laguna di Venezia
	362	Trota Fario valli vicentine
	363	Trota iridea del Sile
	364	Trota iridea della Valle del Chiampo
	365	Vongola verace del Polesine
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	366	Miele dei Colli Euganei
	367	Miele del Delta del Po
	368	Miele del Grappa
	369	Miele del Montello
	370	Miele della collina e pianura veronese
	371	Miele della montagna veronese
	372	Miele di barena
	373	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	374	Ricotta affumicata*
	375	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	376	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	377	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	378	Ricotta pecorina dei Berici*
	379	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	380	Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

20A01025

MARIO DI IORIO, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2020-SON-008) Roma, 2020 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

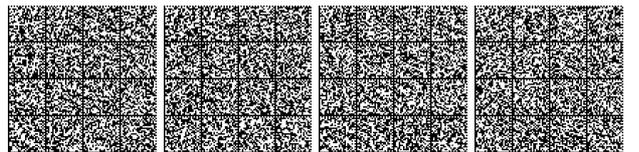
MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª Serie Speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.